

PÃO DE QUEIJO DE PROVOLONE E PARMESÃO

INGREDIENTES

500g de polvilho azedo
1/2 xícara de chá de óleo de girassol
1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de sal
3 ovos
200 gramas de queijo provolone ralado
100 gramas de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho numa vasilha e reserve.

Numa panela, ferva: o óleo, a água, o leite.

Despeje a mistura fervente ao polvilho, escaldando-o, misturando até homogeneizar a massa.

Incorpore à massa os ovos, um de cada vez.

Incorpore os queijos, homogeneizando todos os ingredientes.

Modele os pães em forma de bolinhas.

Você poderá colocar os pãezinhos em uma forma, congela-los, depois colocá-los em um saquinho para congelados e consumi-los depois ou assá-los em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41833-pao-de-queijo-de-provolone-e-parmesao.html>