

# PÃO DE QUEIJO DE LEITE

## INGREDIENTES

4 copos de polvilho

1 copo de leite

1 copo de água

1 copo de óleo

2 copos de queijo ralado

Sal á gosto

3 á 5 ovos varia se quiser enrolar n

Você pode usar qualquer copo que quiser, seja americano ou maior, sua preferência, mas que seja todos medidos em um só copo.

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água, o leite, o óleo e a pitada de sal para ferver.

De vez em quando pegue uma colher e mexa, quando o leite estiver fervendo quase derramando desligue o fogo.

Em uma lavadeira coloque os 4 copos de polvilho.

Pegue a mistura da panela ainda quente e misture na lavadeira com o polvilho com uma concha. Depois espere esfriar mexendo com a mão, acrescente o queijo misture, depois acrescente os ovos.

Os ovos vão servir para dar uma liga na massa.

Então se quiser uma massa pra enrolar na mão acrescente menos ovos, se for na colher sua preferência.

Observação: se a massa não estiver boa de sal pode acrescentar mais antes dos ovos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42850-pao-de-queijo-de-leite.html>