

PÃO DE QUEIJO DONA MIRIAM

INGREDIENTES

1/2 kg de polvilho azedo

1/2 copo de água

1/2 copo de óleo

1 colher rasa de sal

6 ovos

300 g de queijo ralado (parmesão ou canastra)

50 g de queijo de casquinha

Se a massa ficar dura amoleça com água filtrada

Fazer ou pegar as bolinhas e assar bem

MODO DE PREPARO

Escaldar o polvilho com 1/2 copo de água, 1/2 copo de óleo e 1 colher rasa de sal.

Esfriar e sovar muito bem.

Misturar 6 ovos (quebrados um a um)

Misturar bem.

Colocar 300 g de queijo ralado (parmesão ou canastra), mais 50 g de queijo de casquinha.

Se a massa ficar dura amoleça com água filtrada!

Fazer ou pegar as bolinhas e assar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43038-pao-de-queijo-dona-miriam.html>