

PÃO DE QUEIJO CASEIRO SEM AMASSAR COM A MÃO

INGREDIENTES

- 2 copos americanos de leite
- 1 copo americano de óleo
- 1 colher de sopa de sal
- 500 g de polvilho doce
- 1/4 de queijo meia cura (ralado) grande
- 3 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Ferva o leite com o óleo.

Em uma vasilha misture o polvilho e o sal.

Jogue o liquido fervido e misture com uma colher grande.

Acrescente os ovos previamente batidos.

Misture a massa com uma colher ou garfo amassando bem até formar uma massa homogênea (não precisa amassar com as mãos pois a massa estará amolecida).

Acrescente o queijo e misture bem.

Faça bolinhas do tamanho que preferir (de preferências pequenas).

Asse em forno em 180 a 220°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43203-pao-de-queijo-caseiro-sem-amassar-com-a-mao.html>