PÃO DE QUEIJO (RALADO) DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho (tapioca)

1 xícara de leite

1 xícara de óleo (faltando 1 dedo para encher)

1/2 pacote de queijo parmesão ralado (se preferir, pode colocar o pacote todo)

2 ovos

1 colher (sobremesa) cheia de sal ou sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por cerca 6 minutos.

Em seguida despeje tudo numa assadeira média untada apenas com óleo.

Assar em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 30 minutos, ou até ficar bem amarelinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44676-pao-de-queijo-ralado-de-liquidificador.html