

# PÃO DE QUEIJO PARMESÃO DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

2 copos (200 ml) de polvilho doce  
2 copos (200 ml) de polvilho azedo  
1 copo (250 ml) de leite natural  
1 copo (250 ml) de óleo  
4 ovos  
1 pacote de queijo parmesão  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador os ovos, o sal, o leite, o óleo, o polvilho doce e o azedo, coloque em uma bacia, adicione o queijo parmesão e mexa para espalhar o queijo (não bata).

Adicione a massa em forminhas para empada e asse em forno preaquecido.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44909-pao-de-queijo-parmesao-de-liquidificador.html>