

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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