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