PÃO DE QUEIJO LIQUIDIFICADOR CREMOSO

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

300 g de queijo caipira (não precisa ser curado)

300 ml leite

500 g de polvilho

1 copo de requeijao cremoso

sal a gosto

Óleo e farinha para untar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, óleo, queijo e aproximadamente 200 ml de leite, bata tudo até esfarelar todo o queijo.

Acrescente o polvilho pouco a pouco e mescle com o leite até dar o ponto na massa.

O ponto se pode perceber quando não forma redemoinho no liquidificador, quando isso acontecer misture mais um pouco de leite para que volte a formar.

Acrescente o requeijão, caso ainda esteja presente o redemoinho acrescente mais polvilho, no final não devera existir o mesmo e deve ficar uma massa viscosa.

leve a forno pre aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Sirva com um cafezinho bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45467-pao-de-queijo-liquidificador-cremoso.html