PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo

500g de polvilho doce

3 ovos

500g de queijo de minas curado ralado

100g de queijo parmesão ralado

2 xícaras (chá) de goiabada em cubos

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, a manteiga, o sal e o óleo e leve ao fogo médio até levantar fervura.

Coloque o polvilho em uma tigela e despeje o leite quente.

Acrescente os ovos e os queijos ralados, misturando bem até formar uma massa uniforme e firme.

Pegue pequenas porções de massa, enrole, abra na palma da mão e coloque uma porção de goiabada.

Feche bem, enrolando novamente, e coloque em uma assadeira untada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46007-pao-de-queijo-recheado-com-goiabada.html