

# PÃO DE QUEIJO DE MINAS DA ANA

## INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho amáfil azedo
- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de sal
- 2 copos americanos de óleo quente
- 4 ovos
- leite ate dar ponto de enrolar, cerca de 2 copos
- 400 g de queijo minas ralado do lado grosso do ralo

## MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho numa bacia acrescente o sal e a água e sove bastante.

Depois acrescente o óleo bem quente e misture até esfriar um pouco.

Acrescente o leite e os ovos e amasse bastante, quando der o ponto de enrolar acrescente o queijo e enrole as bolinhas como ping-pong.

Colocar em assadeira untada, no forno a 250°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46397-pao-de-queijo-de-minas-da-ana.html>