PÃO DE QUEIJO RECHEADO DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

1 e 1/4 de xícara (chá) de óleo

1 e 1/4 de xícara (chá) de margarina derretida

8 ovos

200 g de queijo parmesão ralado

1 e 1/4 de xícara (chá) de maisena

3 e 1/2 xícaras (chá) de polvilho doce

2 e 1/2 xícaras (chá) de polvilho azedo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

200 g de presunto em fatias

200 g de requeijão cremoso

2 tomates fatiados

Sal e orégano a gosto

Margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, a margarina, os ovos, o queijo (reserve 3 colheres de sopa para polvilhar) e a maisena até ficar homogêneo.

Transfira para uma vasilha, adicione os polvilhos, aos poucos, mexendo com uma colher de pau até soltar da lateral da vasilha. Junte o fermento e misture.

Despeje metade da massa em uma assadeira untada e enfarinhada de 40x28 cm e distribua as fatias de presunto, o requeijão e o tomate. Polvilhe com sal e orégano a gosto.

Cubra com o restante da massa, polvilhe com o parmesão reservado e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até crescer e ficar levemente dourado.

Corte em quadrados e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47873-pao-de-queijo-recheado-de-assadeira.html