

# 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>