

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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