

PÃO DE QUEIJO (MASSA DE BATATA) SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de polvilho azedo
- 1 copo de água
- 1 colher de sal
- 3 batatas (médias) cozidas e amassadas
- 1 copo de óleo
- 1 copo de leite
- 1 copo de água fervendo
- 2 ovos
- 250 g de queijo canastra ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture o polvilho, a água e o sal.

Sovar a massa.

Amasse a batata e adicione-a juntamente com o óleo e o leite na tigela.

Amasse bem.

Adicione a água fervendo.

Amasse.

Adicione os ovos e o queijo e SE PRECISSO adicione um pouco de polvilho ou óleo para dar o ponto da massa.

Enrole a massa e coloque em uma forma untada com margarina ou óleo.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos, mais fique atento, pois o tempo de forno é de acordo com o tamanho da bolinha de massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50318-pao-de-queijo-massa-de-batata-simples.html>