

PÃO DE QUEIJO DA CLEO

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

1 copo (300 ml) de leite

1/2 copo (150 ml) de água

1/2 copo de óleo

100 g de queijo parmesão ralado

2 ovos inteiros

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela junte o leite, a água e o óleo, até ferver.

Misture o polvilho aos poucos e mexa bem. Acrescente os ovos e o queijo. Faça bolinhas e asse em forno médio entre 30 a 40 minutos ou até que fiquem douradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50916-pao-de-queijo-da-cleo.html>