

PÃO DE QUEIJO COM BATATA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos
1 kg de farinha de trigo
2 pacote de queijo ralado
4 batatas medias
2 sachês de fermento biológico
1 xicara de oleo
1 xicara de leite
6 colheres de açúcar
2 colheres de sal
2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, reserve.

Depois coloque todos os ingredientes no liquidificador, inclusive as batatas.

Bata uns 2 minutos, depois acrescente o fermento e dê mais uma batida.

Em uma bacia despeje a massa e aos poucos acrescente o trigo, até formar uma massa meio mole.

Deixe descansar por 40 minutos. passando os 40 minutos pegue a massa e comece a fazer as bolas, pegue a massa e aperte pelos dedos fazendo as bolinhas.

Não esqueça de untar as formas com margarina.

Terminando de colocar todos os pãezinhos na forma deixe descansar mais 40 minutos. Passados os 40 minutos leve ao forno por 15 minutos.

Depois de assado passe manteiga ainda quente e jogue queijo parmesão em cima.

Fica uma delícia quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51547-pao-de-queijo-com-batata-de-liquidificador.html>