

PÃO DE QUEIJO ENRIQUECIDO COM ORA-PRO-NOBIS

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de chá de folhas de Ora-pro-nobis
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de água
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 xícara de chá de queijo ralado
- 1 xícara de chá de ricota
- 1 colher de sobremesa de fermento químico
- 3 xícaras de polvilho azedo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o restante do Ora-pro-nobis com a água morna, juntamente com o leite e o óleo preaquecidos.

Acrescente os ovos, o sal, o fermento, o queijo e bata novamente.

Continue batendo e acrescente o polvilho aos poucos, até a massa ficar bem lisa. A massa adquire a coloração esverdeada do Ora-pro-nobis.

Preencha o fundo de forminhas de pão de queijo com a massa. Com uma colher, distribua o recheio sobre a primeira camada de massa e distribua o restante da massa sobre o recheio.

Asse em forno pré aquecido por 45 minutos aproximadamente. Os pães de queijo ficam crescidos e corados por cima.

Ficam muitos bons e pode acontecer do recheio subir até a superfície.

Assei em forminhas quadradas, mas pode ser nas redondas tradicionais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/51648-pao-de-queijo-enriquecido-com-ora-pro-nobis.html>