

PÃO DE QUEIJO DO LUCAS

INGREDIENTES

- 100 ml de óleo de soja
- 200 ml de leite integral
- 2 colheres(sopa) de sal
- 500 g de polvilho azedo ou doce
- 3 ovos
- 300 g de queijo mussarela ou parmesão

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o óleo, o leite e o sal, e deixe ferver.

Enquanto isso coloque o polvilho em uma tigela grande e quando o leite subir fervura escale o polvilho.

Adicione os ovos e misture com uma colher de pau, depois adicione o queijo e misture com as mãos até obter uma massa lisa e desgrudando das mãos.

Faça bolinhas e leve ao forno preaquecido por 15 minutos a 280°C.

Espere dourar e criar bolhas amarelas.

Retire e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52409-pao-de-queijo-do-lucas.html>