

PÃEZINHOS DE QUEIJO DA CRIS

INGREDIENTES

250 g de polvilho azedo
250 g de polvilho doce
3 ovos
2 copos americanos de leite
1 copo americano de óleo
1 pitada de sal
200 g de queijo minas

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e o óleo para ferver.

Enquanto isso coloque os dois tipos de polvilho juntos em um recipiente resistente a calor, quando o leite e o óleo estiverem bem quentes, jogue por cima do polvilho, deixe esfriar.

Depois coloque o queijo ralado, o sal e por último os ovos, amasse tudo, vai ficar uma massa bem mole.

Unte as mãos com óleo e molde as bolinhas, a forma não deve estar untada.

Coloque para assar em forno médio, até que fiquem coradinhos, depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52671-paezinhos-de-queijo-da-cris.html>