

PÃO DE QUEIJO (NO LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 pacotinho de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras de polvilho azedo
- 1 colher de sobremesa de margarina
- 1 colher das de chá de sal
- óleo e farinha de trigo o suficiente para untar e polvilhar as forminhas

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 minutos

Despeje nas forminhas para pão de queijo médias, somente até a metade.

Leve ao forno pré-aquecido por 25 minutos ou até que estejam crescidos e levemente dourados.

Desenforme com o auxílio de uma faca sem ponta.

Pronto, agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52825-pao-de-queijo-no-liquidificador-2.html>