PÃO DE QUEIJO TEMPERADO

INGREDIENTES

1 Kg polvilho azedo

2 colheres (sopa) sal

1/2 queijo minas

2 copos (tipo americano) de leite

8 ovos

4 colheres de margarina

3 dentes de alho

150 g bacon

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o polvilho e o sal. Leve o leite e a margarina ao fogo até ferver.

Jogue por cima do polvilho e mexa. Pique em pequenos pedaços o bacon e frite. Pique bem pequenininho o alho e quando o bacon estiver frito coloque o alho e deixe até começar a corar. Tire a gordura e acrescente ao polvilho escaldado.

Acrescente o queijo ralado e os ovos. Misture bem. Unte as mãos com óleo faça as bolinhas e leve para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53373-pao-de-queijo-temperado.html