

# PÃO DE QUEIJO NORDESTINO

## INGREDIENTES

500g de polvilho doce

3 ovos

200ml de leite

2 colheres do sopa de margarina

1 colher de café de sal

30g de queijo parmesão ralado (de pacote)

250g de queijo coalho ralado

1 colher de sopa de azeite

100g farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o polvilho, o sal e o queijo parmesão. Reserve.

Ferva o leite junto com a margarina e derrame aos poucos sobre o polvilho. Misture bem a massa até obter uma farinha úmida.

Acrescente o queijo ralado e os ovos e misture bem até obter uma massa homogênea.

Caso necessário adicione um pouco de farinha de trigo até dar o ponto de enrolar na mão.

Enrole a bolinhas distribua em uma assadeira untada com óleo e leve ao forno pré-aquecido 180°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54417-pao-de-queijo-nordestino.html>