

PÃO DE QUEIJO DA NEIDE

INGREDIENTES

- 1 copo e 1/2 (tipo requeijão) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher de sal
- 2 ovos
- 1/2 kg de polvilho doce
- 2 copos (tipo requeijão) de queijo de Minas ralado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma panela o leite, o óleo e o sal, até levantar fervura.

Jogue esta mistura fervendo sobre o polvilho, para escaldar.

Misture bem com as mãos.

Acrescente o queijo e os ovos, um de cada vez.

Faça bolinhas e leve ao forno em assadeira sem untar, até começar a dourar, **NÃO DEIXE DOURAR**, pois endurece.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54714-pao-de-queijo-da-neide.html>