

# PÃO DE QUEIJO LEGAL

## INGREDIENTES

250 g de polvilho azedo

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

100 g de queijo ralado

1 colher de chá de fermento em pó (químico)

Sal e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Misturar bem todos os ingredientes.

Colocar em uma fôrma de pudim (com um furo no meio), untada e enfarinhada.

Assar a 180°C por mais ou menos 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55007-pao-de-queijo-legal.html>