PÃO DE QUEIJO RAPIDINHO E SABOROSO

INGREDIENTES

2 caixinhas de creme de leite ou 2 copos de iogurte natural

4 copos de polvilho doce ou azedo

2 copos de queijos de sua preferência ralados (prefiro queijo prato/mussarela/provolone e parmesão - de saquinho mesmo)

1 colher (chá) de sal (depende do queijo que usar)

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em 220°C 15 minutos.

Em uma tigela média, coloque os queijos (não precisam ser todos, vai do gosto de cada um), o polvilho (vai sobrar um pouquinho no pacote de 500 g, reserve caso seja necessário usá-lo ao final), os iogurtes ou os cremes de leite (sem o sorinho que fica no fundo, mesmo os de caixinha tem um pouquinho do sorinho) e o sal.

Misture como se estivesse sovando, até desgrudar das mãos e a massa ficar lisinha, caso seja necessário, use aquele restinho do polvilho que ficou no pacote, mas somente se achar necessário.

Se quiser, pode enrolar que já dá certinho, como moro em Santos, cidade quente, prefiro que a massa fique uns 30 minutinhos na geladeira para as bolinhas ficarem perfeitas.

Modele-as à seu gosto e coloque em uma assadeira untada.

Leve ao forno bem quente, preaquecido em 220 graus até elas crescerem, após, baixe a temperatura para 180 ou 190 graus e deixe por mais 10 ou 12 minutos, ou até que fiquem LEVEMENTE douradas.

Importante: não asse em forno frio e não deixe dourar demais para que não fiquem duras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55046-pao-de-queijo-rapidinho-e-saboroso.html