

PÃO DE QUEIJO – PRÁTICO DE FAZER

INGREDIENTES

5 ml de óleo de soja

2 copos de leite

3 ovos

1 kg de polvilho doce

2 pacotes de queijo ralado

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador e deixe batendo por 3 minutos.

Depois de batido no liquidificador, você vai reparar que ficou "líquido", não se preocupe, é assim mesmo.

Unte as forminhas com margarina, para não grudar.

Coloque o líquido nas forminhas, e ponhe no forno para assar.

Forno em temperatura máxima, deixe assando até os pães crescerem e ficarem douradinhos.

Tire do forno, e desenforme.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55578-pao-de-queijo-pratico-de-fazer.html>