PÃO DE QUEIJO DE TAPIOCA FÁCIL

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícara de goma de tapioca

1 colher (sopa) de requeijão

1 colher (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de parmesão ralado (30 g)

3 colheres (sopa) de parmesão ralado (50 g)

1 colher (chá) de fermento

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o ovo e o requeijão e misture bem

Em seguida adicione a goma de tapioca, o queijo, o fermento e o sal e misture até formar uma massa uniforme (ela fica mais liquida mesmo)

Disponha a massa em formas de cupcake ou empada untadas com manteiga preenchendo no máximo 3/4 da forma

E salpique mais um pouco de parmesão por cima

Rende de 12 a 15 pães, mas isso varia de acordo com o tamanho da sua forminha

Leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 25 minutos ou até que fique dourado por cima

Depois de pronto o pão murcha um pouco, não se assuste, é normal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/659-pao-de-queijo-de-tapioca-facil.html