PÃO DE QUEIJO ELIANA

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo

2 xícaras de óleo de milho

2 xícaras de água (para ferver)

1 xícara de água com sal a gosto

6 ovos

3 xícaras de queijo minas ralado

1 pacotinho de queijo parmesão

1 e 1/2 xícara de leite

2 colheres (sopa) bem cheias de farinha de milho

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de milho de molho no leite e reserve

Ferva a água junto com o óleo e escalde o polvilho

Coloque os ovos, o queijos e o leite com a farinha de milho

Amasse bem com as mãos e acrescente mais água aos poucos até que a massa fique no ponto (nem dura nem mole)

Passe a massa para uma vasilha, passe um pouco de óleo na superfície da massa para não ressecar na geladeira e faça uma cruz com o dedo na superfície da massa (superstição de quem passou a receita)

Guarde na geladeira e enrole as bolinhas com as mão untadas de óleo para não grudar

Pode ser feito também em sanduicheiras ou maquina de crepes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7453-pao-de-queijo-eliana.html