PÃO DE QUEIJO FRITO DA KATHLEEN

INGREDIENTES

150 g de polvilho azedo

80 g de polvilho doce

100 ml de leite integral

50 ml de água

45 ml de óleo

sal a gosto

1 ovo gelado

150 g de queijo minas meia-cura gelado

50 g de parmesão ralado gelado

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite, a água, uma pitada de sal e o óleo em uma panela até ferver

Misture os polvilhos em uma tigela

Despeje os itens fervidos

Misture com o auxílio de uma colher até esfriar um pouco, depois use as mãos

Quando esfriar, acrescente o ovo e mexa enquanto adiciona os queijos

Misture bem e faça bolinhas

Frite em óleo morno até dourar; tome cuidado para não esquentar demais o óleo, pois isso pode fazer as bolinhas estourarem

Caso não consiga dar o ponto das bolinhas, use duas colheres e despeje um pouco da massa no óleo (como bolinho de chuva)

Fica muito gostoso com o acompanhamento de goiabada mole, doce de leite, geleia de morango com pimenta e afins

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10768-pao-de-queijo-frito-da-kathleen.html