PÃO DE QUEIJO DA SIMONE

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo

1 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de água

4 ovos

1/2 queijo canastra ralado

leite para dar o ponto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o óleo, o sal e a água

Acrescente ao polvilho reservado e escalde

Deixe amornar e acrescente os ovos e o queijo

Acrescente o leite aos poucos até dar o ponto de enrolar (a massa não pode ficar muito dura)

Unte as mãos e faça bolinhas

Leve para assar em uma forma untada por cerca de 30 minutos no forno preaquecido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6342-pao-de-queijo-da-simone.html