

PÃO DE QUEIJO DA TIA ISOLDA

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de água
- 1 copo (americano) de leite
- 1 copo (americano) de óleo (faltando 2 dedos para encher)
- 1 colher de sal
- 1 kg de polvilho
- Aproximadamente 7 ovos até dar ponto
- 600g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Ferva a água, leite, óleo e sal para escaldar
- Após a fervura, jogue em uma bacia grande sobre o polvilho, e adicione o queijo
- Vá misturando e adicionando ovos até dar o ponto de enrolar
- Asse os pães ou congele

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4376-pao-de-queijo-da-tia-isolda.html>