

PÃO DE QUEIJO DA VOVÓ SONINHA

INGREDIENTES

200 g de queijo meia cura ralado fino

500 g de polvilho doce

300 ml de leite integral

200 ml de óleo de soja

100 ml de água

1 colher (sopa) rasa de sal

4 ovos vermelhos

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite, o óleo, a água e o sal até levantar fervura

Deixe esfriando até ficar morno

Acrescente o queijo e volte a sovar até obter uma massa bem lisinha

Asse em forno preaquecido a 230° C de 30 a 40 minutos ou até dourar

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4754-pao-de-queijo-da-vovo-soninha.html>