

PÃO DE QUEIJO DE TAPIOCA FÁCIL

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícara de goma de tapioca
1 colher (sopa) de requeijão
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de parmesão ralado (30 g)
3 colheres (sopa) de parmesão ralado (50 g)
1 colher (chá) de fermento
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o ovo e o requeijão e misture bem

Em seguida adicione a goma de tapioca, o queijo, o fermento e o sal e misture até formar uma massa uniforme (ela fica mais líquida mesmo)

Disponha a massa em formas de cupcake ou empada untadas com manteiga preenchendo no máximo 3/4 da forma

E salpique mais um pouco de parmesão por cima

Rende de 12 a 15 pães, mas isso varia de acordo com o tamanho da sua forminha

Leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 25 minutos ou até que fique dourado por cima

Depois de pronto o pão murcha um pouco, não se assuste, é normal

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/659-pao-de-queijo-de-tapioca-facil.html>