

PÃO DE QUEIJO PRÁTICO

INGREDIENTES

200 g de polvilho doce
100 g de ricota ou parmesão ralado
50 g de mussarela
1 caixinha de creme de leite
1 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o polvilho e acrescente o creme de leite, misturando bem
Se necessário, na hora de amassar acrescente mais polvilho e creme de leite
Em seguida, adicione o sal e o queijo e torne a amassar bem a massa
Estará pronto quando a massa estiver no ponto de enrolar sem esfarelar
Unte a forma com margarina ou azeite, coloque os pães e leve para assar em forno preaquecido a 180
Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9042-pao-de-queijo-pratico.html>