

PÃO DE QUEIJO ALTERNATIVO

INGREDIENTES

50 ml de leite
1 colher (sopa) de água
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara de fécula de batata/amido
1/2 colheres (chá) de fermento químico em pó
1/2 xícara de queijo ralado
2 ovos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite, a água e a manteiga; ferva em uma panela
Coloque a fécula de batata e o fermento em uma vasilha; misture bem
Acrescente o leite quente de uma vez e mexa
Acrescente o ovo, a água e o queijo
Tempere a seu gosto com o sal
Amasse bem até obter uma massa uniforme e enrole o pão de queijo, fazendo bolinhas
Coloque as bolinhas modeladas em uma assadeira forrada com papel manteiga ou papel alumínio
Leve a assar em forno médio preaquecido a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9563-pao-de-queijo-alternativo.html>