

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10268-pao-de-queijo-alternativo.html>