

PÃO DE QUEIJO NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de leite(integral ou desnatado)
- 1 colher (chá) de margarina derretida
- 1/2 colher (sopa) de requeijão
- 2 colheres (sopa) de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de fermento químico
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes secos (parmesão, farinha de trigo, maisena, sal e fermento)
- Adicione em um recipiente todos os ingredientes líquidos (ovo, leite, requeijão e margarina)
- Misture os ingredientes secos aos líquidos até ficar bem homogêneo
- Coloque um pouco de margarina em uma frigideira, e em fogo médio/baixo coloque porções da massa
- Frite

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11393-pao-de-queijo-na-frigideira.html>