

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR PERFEITO

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite morno

100 g de queijo de sua preferência

sal a gosto

2 xícaras de polvilho azedo

1/2 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 15 minutos

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma consistência cremosa por 5 minutos

Unte forminhas de empada com óleo

Perfeito para servir com café

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1641-pao-de-queijo-de-liquidificador-perfeito.html>