

PÃO DE QUEIJO DE FORMA FOFINHO

INGREDIENTES

Liquidificador

2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

500 ml de leite (temperatura ambiente ou morno)

5 colheres (sopa) de açúcar rasas

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 pacote de parmesão ralado

Na bacia

10 g de fermix (1 pacotinho)

500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento

Depois de batido adicione a farinha junto com fermento e misture até obter uma massa homogênea (tipo textura de massa de bolo)

Logo após esse tempo, asse por 30 minutos até dourar em cima e no teste da faca, a mesma sair limpa

Ainda quente, passe manteiga em cima e salpique queijo parmesão

Pronto, seu pão de forma já está pronto para se deliciar

Quiser rechear, é só dividir a massa

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2057-pao-de-queijo-de-forma-fofinho.html>