

# SOPA PARAGUAIA

## INGREDIENTES

500 g de queijo caipira (simples)

6 ovos

1 xícara de óleo (190 ml)

1 colher (sopa) de sal rasas (20 g)

2 xícaras de leite (370 ml)

2 xícaras de fúba (240 g)

2 xícaras de trigo (240 g)

cebolinha a gosto

2 cebolas médias

1 colher (sopa) de fermento químico

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o queijo já ralado ou bem picado em quadradinhos

Mexa bem até misturar tudo

Adicione a cebolinha a gosto e a cebola

Misture tudo e por último adicione o fermento

Coloque a massa em uma forma de mais ou menos 30 cm por 40 cm, untada

Asse em forno preaquecido a uma temperatura de 260° C por 40 minutos

Depois de assada espere esfriar para desenformar

Pronto, bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6605-sopa-paraguaia.html>