

PÃO DE QUEIJO DA SIMONE

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo
1 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícara (chá) de água
4 ovos
1/2 queijo canastra ralado
leite para dar o ponto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o óleo, o sal e a água
Acrescente ao polvilho reservado e escale
Deixe amornar e acrescente os ovos e o queijo
Acrescente o leite aos poucos até dar o ponto de enrolar (a massa não pode ficar muito dura)
Unte as mãos e faça bolinhas
Leve para assar em uma forma untada por cerca de 30 minutos no forno preaquecido

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7423-pao-de-queijo-da-simone.html>