

PÃO DE 3 QUEIJOS MINEIRO

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo
500 g de batata
2 copos (americano) de óleo
2 copos (americano) de leite
1 colher (sobremesa) de sal
400 g de queijo parmesão
250 g de provolone
250 g de mussarela
2 ovos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as batatas já cozidas juntamente com o óleo, o leite e o sal

Junte os ovos e os queijos ralados até dar uma consistência homogênea

Com auxílio de colheres, molde bolinhas e leve ao forno 180° C por 20 minutos

Não é necessário untar a forma

Receita enviada por

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/2680-pao-de-3-queijos-mineiro.html>