Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Pão de queijo de frigideira

Ingredientes:
1 ovo
½ xícara (bem servida) de polvilho azedo ou doce
3 colheres (sopa) de parmesão ralado, queijo minas ou minas padrão
1 colher (chá) de fermento em pó
40 ml de leite ou iogurte natural (se for iogurte são 4 colheres de sopa)
Azeite ou manteiga para untar a frigideira

Modo de preparo:
Misture bem os ingredientes úmidos.
Acrescente aos poucos o polvilho, o queijo e o fermente e mexa até que a mistura esteja bem homogênea. Reserve.
Unte a frigideira com azeite ou manteiga e leve ao fogo.
Com o auxílio de uma concha, coloque um pouco de massa na frigideira e cozinhe por 1 a 2 minutos.
Vire para cozinhar e dourar o outro lado do pão de queijo.
Sirva quentinho.

Rendimento:
13 disquinhos