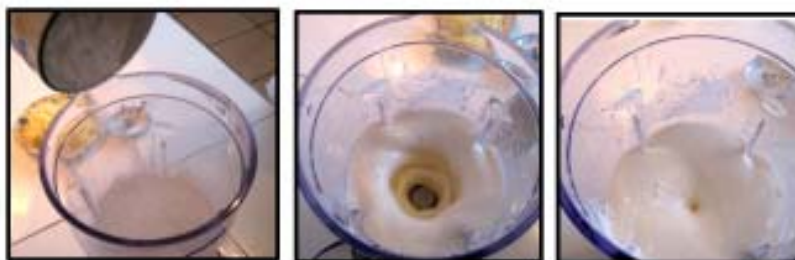




INGREDIENTES:

1 COPO DE LEITE
3/4 COPO DE ÓLEO
1 COLHER (CHÁ) DE SAL
QUEIJO RALADO (1 PIRES)
1 OVO
POLVILHO AZEDO (EM TORNO DE
UMA XÍCARA E MEIA)

**BATER NO
LIQUIDIFICADOR,
COLOCANDO O
POLVILHO AZEDO ATÉ
QUE SE FECHÉ O
BURACO NO MEIO**



**ACRESCENTE O
QUEIJO RALADO NA
MASSA, SEM BATER.
COLOQUE NO FORNO
PRÉ-AQUENCIDO EM
TEMPERATURA ALTA-
RENDE UMA FORMA
GRANDE**



**USE UMA COLHER DE SORVETE PARA
DISTRIBUIR OS PÃES DE QUEIJO NA FORMA.
ASSIM, VOCÊ GARANTE QUE ELES FIQUEM
MAIS REDONDINHOS E PADRONIZADOS.**

**AGORA CORRA E FAÇA UM CAFEZINHO, QUE
ESSE PÃO ASSA RAPIDINHO!**