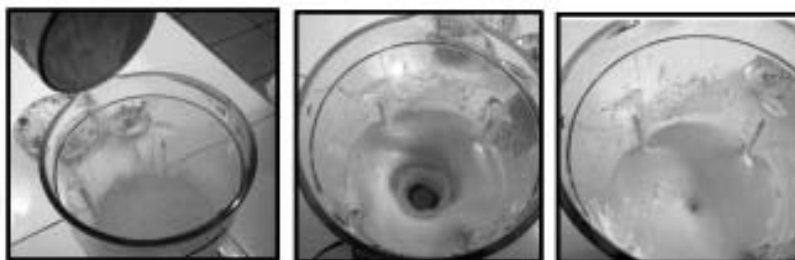




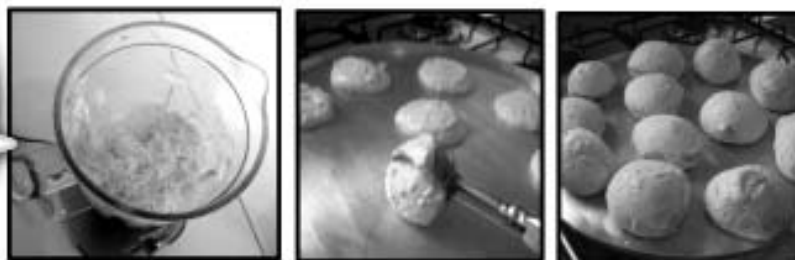
**INGREDIENTES:**

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 FECHE 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!**