

PÃO DE QUEIJO RÁPIDO



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.

2. Acessorio amassar triturar. Colocar todos ingredientes na taça pela ordem indicada e programar velocidade 5 , 2 minutos ou até obter uma bola homogénea.

3. Moldar pequenas bolas do tamanho de uma noz e dispor num tabuleiro forrado com tapete de silicone ou papel vegetal.

4. Levar ao forno a 180°C, cerca de 20 minutos ou até ficarem dourados.

5. Nota: foto retirada da internet

INGREDIENTES

- 250 G DE POLVILHO DOCE
- 400G DE QUEIJO CREME (TIPO PHILADELPHIA)
- 2 GEMAS
- 200G DE QUEIJO RALADO PARMESÃO
- 1 PITADA DE SAL GROSSO