Pão de queijo fit fácil

Ingredients

1/2 xícara de chá polvilho doce

1/2 xícara de chá de polvilho azedo

1/2 xícara de chá de queijo mussarela ralado

1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

1 xícara de chá de creme de ricota (requeijão ou creme de leite)

Sal a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes do pão de queijo fit fácil;

Em uma vasilha, coloque o polvilho doce, o polvilho azedo, o queijo mussarela, o queijo parmesão, o creme de ricota e um pouco de sal;

Misture tudo muito bem até obter uma massa homogênea que não grude nas mãos;

Molde bolinhas médias e coloque em uma forma untada;

Leve para assar em forno preaquecido a 200°C e deixe por cerca de 30 minutos ou até ficarem dourados;

Agora é só servir. Bom apetite!