



## Pão de queijo frito crocante

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-queijo-frito-crocante](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-queijo-frito-crocante)

Pão de queijo frito e crocante para o seu café da manhã ou lanche da tarde..  
hummmm delicioso. Confira!

Pão de queijo frito crocante

 30min

 10 porções

### Ingredientes

- 2 ovos
- 1/2 xícara rasa de água
- 1/2 xícara rasa de óleo
- 1 xícara de leite
- 250 g de polvilho azedo ou doce
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- Óleo quente para fritar
- sal a gosto

### Modo de Preparo

1. Ferva a água com o óleo, o sal e o leite.
2. Em uma bacia coloque o polvilho e escale com os líquidos.
3. Mexa bem e deixe esfriar.
4. Coloque os ovos e o queijo.
5. Faça bolinhas e leve para gelar por +- uns 15 minutos.
6. Frite em óleo quente.
7. Sirva quentinho!

Relacionado: [Pão de queijo mineiro](#)

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)