

Pão de queijo verde da Laidines

Ingredientes:

1 maço grande de salsinha ou 2 pequenos

3 ovos

$\frac{3}{4}$ xícara óleo

1 xícara de leite semidesnatado

5 colheres de sopa de farinha de trigo

50g de queijo ralado

1 colher sopa de fermento royal cheia

1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Bater tudo no liquidificador, por último o fermento.

Untar a forma de pudim média com furo e salpicar a farinha de rosca, depois de assado aproximadamente 40 minutos, depois ele desenforma.



☎ 41 3243-3021

☎ 41 9928-0645

✉ twitter@saudeeprazer

✉ saudeeprazer@hotmail.com

@nutricionista@saudeeprazer.com.br

🌐 www.saudeeprazer.com.br