

**Data: 03/12/2011**

## **PÃO DE QUEIJO**

Ingredientes:

1 ovo inteiro  
3 claras  
1 pitada de sal  
½ xícara (chá) de óleo de milho  
½ xícara (chá) de água  
150g de ricota defumada  
2 xícaras (chá) de polvilho doce  
2 colheres (chá) de fermento em pó  
Creme vegetal light para untar  
Farinha de trigo para polvilhar

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador o ovo e as claras por 5 minutos. Acrescente o sal, o óleo, a água e bata por mais 5 minutos. Junte a ricota e o polvilho às colheradas e continue batendo até obter uma massa homogênea. Adicione o fermento e mexa sem bater. Unte 20 forminhas para empada com creme vegetal e polvilhe com a farinha de trigo. Despeje a massa até metade das forminhas leve para assar em forno pré-aquecido (200°C) por 30 minutos aproximadamente.

