



# Pão de queijo de frigideira

**Tempo de Preparo:**

🕒 00:15

**Rende:**

🍷 2 Porções

## Ingredientes

- 2 ovos
- 6 colheres (sopa) de Ricota Fresca Tirolez
- 2 colheres (sopa) de polvilho doce
- 2 colheres (sopa) de polvilho azedo
- 2 colheres (sopa) de Requeijão Cremoso Tirolez
- Sal a gosto

## Modo de Preparo

Em uma tigela, bata os ovos com um garfo e, na sequência, junte a Ricota Fresca Tirolez, mexendo para incorporar bem à mistura.

Acrescente os dois polvilhos e tempere com sal a gosto. Unte uma frigideira antiaderente, despeje a massa e deixe cozinhar por dois minutos em fogo baixo.

Vire para dourar do outro lado por mais um minuto. Sirva em seguida.

Dica: como sugestão de acompanhamento, experimente acrescentar o Requeijão Cremoso Tirolez após o preparo.