

PÃO DE QUEIJO ORIGINAL DE MINAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras polvilho azedo
- 2 xícaras de polvilho doce
- 3/4 xícaras de óleo ou banha de porco
- 1 xícara de água
- 1 xícara de leite
- 4 ovos
- 2 xícara de queijo meia cura
- 1/2 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma tigela grande.

À parte, aqueça o sal, a água e o óleo.

Quando ferver, escale o polvilho com essa mistura, mexa muito bem para desfazer pelotinhas.

Acrescente o leite em temperatura normal.

Após esfriar, acrescente os ovos, um a um.

Quando a Massa tiver homogênea, acrescente o Queijo e sovando bem com uma colher.

Faca as Bolinhas com duas Colheres...

Leve ao forno médio (180º C), pré-aquecido.

Asse até ficarem douradinhos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13558-pao-de-queijo-original-de-minas.html>