

PÃO DE QUEIJO DOCE DA DONA CIDA FORNARI

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo minas curado ralado

300 g de açúcar cristal

1 litro de leite morno

1 pitada noz moscada em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o fermento, 150 g de açúcar e o sal, até desmanchar.

Em seguida, coloque os ovos, a erva doce, a manteiga e o leite frio aos poucos, e vá mexendo e misturando a farinha aos poucos, até desgrudar das mãos (mais pra firme).

Deixe a massa crescer por 40 minutos.

Unte bem uma forma, inclusive nas laterais também.

Em seguida, espalhe o queijo ralado na forma, depois abra a massa e coloque por cima do queijo ralado na forma, furando toda a massa com uma faca.

RECHEIO:

Recheio: Misture 300 g de açúcar no leite morno e mexa até desmanchar o açúcar.

Em seguida, adicione a noz moscada e mexa bastante.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio por cima da massa na forma e deixar crescer mais 30 minutos.

Leve em forno médio até dourar.

Desenforme morno (não quente nem frio, tem que ser morno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15989-pao-de-queijo-doce-da-dona-cida-fornari.html>