

PÃO DE QUEIJO PARA CONGELAR

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de água
- 1 copo (americano) de leite integral
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 copo (americano) de óleo de soja
- 2 a 3 ovos (depende o tamanho)
- 1 copo (americano) queijo ralado
- sal a gosto, mas se o queijo for salgado nem irá precisar
- 4 copos (americano) polvilho doce, ou se preferir misture 2 de polvilho doce e dois de polvilho azedo

MODO DE PREPARO

Coloque os 4 primeiros ingredientes juntos para ferver.

Enquanto isso coloque o polvilho em uma bacia média, quando os líquidos levantarem fervura, derrame sobre o polvilho e mexa bastante com uma colher de pau até se certificar que toda a massa esteja molhada (escaldada).

Aguarde que a massa esfrie, após coloque 2 ovos e o queijo e amasse bastante.

Se achar que ficou dura, acrescente o outro ovo.

O segredo de um pão de queijo macio é sovar a massa bastante até virar uma liga só.

Para enrolar, unte as mãos com óleo, enrole e asse ou disponha em uma forma e leve para congelar, após congelados coloque em saquinhos plásticos.

Quando for assar os pães de queijo congelados, transfira para uma assadeira, deixe descansar na geladeira por 1 hora e leve ao forno preaquecido médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17638-pao-de-queijo-para-congelar.html>