PÃO DE QUEIJO SUPER SIMPLES, MACIO E "PUXENTO"

INGREDIENTES

400 ml de leite

100 ml de óleo

1 colher (sopa) rasa de sal

350 g de polvilho doce

1 ovo

200 g de queijo minas meia cura

MODO DE PREPARO

Ferva o óleo, leite e o sal.

Numa tigela, já com o polvilho, despeje aos poucos o óleo, leite e o sal, mexa mais um pouco.

Despeje e mexa.

Faça isso em mais ou menos três ciclos, para o polvilho aderir bem ao líquido.

Esse é o processo de escaldar - espere amornar a mistura.

Logo após, coloque o queijo e mexa bem.

Coloque o ovo e solve bem a massa até ficar bem homogênea (a massa não deverá aderir à mão pois já possui óleo).

Faça as bolinhas médias e leve ao forno durante 40 minutos a 200º C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18085-pao-de-queijo-super-simples-macio-e-puxento.html