

PÃO DE QUEIJO MINEIRO CASCUDO E MACIO POR DENTRO

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo
125 ml de água
de 4 a 6 ovos
250 ml de leite
310 ml de óleo
sal a gosto
400 g de queijo minas padrão

MODO DE PREPARO

Ferva o óleo, água, o leite e o sal.
Adicione em uma tigela o polvilho.
Depois de ferver o óleo, leite, a água e o sal, vá depositando no polvilho aos poucos.
Mexa, e coloque mais um pouco, mexa e deposite mais um pouco.
Esse é o processo de escaldar.
Depois de mexido e bem misturado, espere para mornar a massa, mais ou menos 5 minutos.
Adicione o queijo já ralado e bata bem a massa.
Agora os ovos vão definir o ponto da massa.
Vá adicionando os ovos e batendo a massa.
O textura da massa não deve ser farinhenta nem muito grudenta.
Bata bem a massa.
Como a massa já possui óleo, não é necessário untar as mãos com óleo para fazer as bolinhas.
Faça as bolinhas e coloque para assar.
No forno tradicional é aproximadamente 35 minutos a 180-200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18119-pao-de-queijo-mineiro-cascudo-e-macio-por-dentro.html>