

PÃO DE QUEIJO FOFINHO

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de óleo (120 ml)

1/2 xícara (chá) de água (120 ml)

1/2 xícara (chá) de leite (120 ml)

1 colher (sopa) rasa de sal

500 g de polvilho azedo ou doce

2 ovos

100 g de mussarela picada

100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1/2 xícara (chá) de óleo, 1/2 xícara (chá) de água, 1/2 xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) rasa de sal e aqueça em fogo médio até ferver.

Em uma tigela, coloque 500 g de polvilho azedo ou doce, abra um buraco no meio do polvilho e despeje a mistura de leite fervente (feita acima) por todo o polvilho.

Com uma colher misture rapidamente a mistura de leite fervente no polvilho até escaldar.

Espere esfriar.

Em seguida, acrescente os 2 ovos, 100 g de mussarela picada, 100 g de parmesão ralado e vá misturando até incorporar todos os ingredientes e a massa ficar lisa.

Unte uma assadeira com óleo.

Pegue pequenas porções da massa, faça bolinhas e coloque na assadeira com um espaço entre elas.

Você pode congelar neste momento e depois guardar em saquinhos ou levar para assar em forno médio preaquecido a 200°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18532-pao-de-queijo-fofinho.html>