

# PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL

## INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo

150 g de manteiga com sal

50 g de óleo de milho

5 ovos

300 ml de leite

200 ml de água

25 g de sal

1 kg de queijo meia cura

## MODO DE PREPARO

Em uma caneca, ferva o leite, a água, a manteiga, o óleo e o sal.

Em uma vasilha, coloque o polvilho azedo e aos poucos acrescente o leite fervido com os demais ingredientes e mexa até formar uma consistência homogênea.

Acrescente os ovos e misture bem.

Por último acrescente o queijo meia cura ralado num ralador mais graúdo e misture bem.

Com as mãos untadas com manteiga, faça bolinhas e é só por pra assar em uma forma untada com manteiga.

O forno deve ser preaquecido em 180° C e asse por mais ou menos 35 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19581-pao-de-queijo-tradicional.html>