

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>