

PÃO DE QUEIJO DA ANA MARIA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de óleo (240 ml)
- 1 xícara (chá) de água (240 ml)
- 1 xícara (chá) de leite (240 ml)
- 2 colheres (sopa) de sal
- 1 kg de polvilho doce
- 4 ovos
- 300 g de queijo minas padrão ralado no ralo fino (3 xícaras de chá)
- 100 g de queijo parmesão ralado no ralo fino (1 e 1/2 xícara de chá)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, a água, o leite, o sal e aqueça em fogo médio até ferver.

Em uma tigela coloque o polvilho 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 o leite quente no polvilho até escaldar.

Em seguida acrescente os 4 ovos, 300 g de queijo minas padrão ralado no ralo fino, 100 g de queijo parmesão ralado no ralo fino e vá misturando até incorporar todos os ingredientes e a massa ficar lisa.

Com uma colher, pegue pequenas porções de massa, faça bolinhas e coloque numa assadeira.

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, se congelado, o tempo se torna 35 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19779-pao-de-queijo-da-ana-maria.html>