

PÃO DE QUEIJO VERDADEIRO

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de polvilho doce (200 ml)
1 xícara (chá) de leite (200 ml)
1 xícara (chá) de água (200 ml)
3/4 da xícara (chá) de óleo (200 ml)
3 xícaras (chá) de queijo ralado
5 a 8 ovos inteiros
sal dependendo do quanto o queijo estará salgado

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente o óleo, leite, água e sal e leve ao fogo para ferver.

Em uma lavadeira, coloque o polvilho.

Quando começar a ferver a mistura, desligue o fogo e despeje-a sobre o polvilho, com uma concha mexa e misture bem o líquido com o polvilho para escaldar o polvilho.

Deixe esfriar por 5 minutos aproximadamente ou até que possa colocar as mão na massa para não se queimar.

Em seguida, acrescente o queijo ralado e os ovos um a um e sove bem a massa até que fique em um ponto que dê para enrolar e não muito mole.

Ligue o forno a 180° C quando começar a enrolar a massa passe óleo nas mãos (não muito) para ajudar a enrolar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19792-pao-de-queijo-verdadeiro.html>