

PÃO DE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho azedo
- 1 copo de leite (300 ml)
- 1 copo de água (300 ml)
- 1 copo de óleo (300 ml)
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 400 g de queijo minas canastra ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a água, leite, óleo e sal para ferver.

Deixe levantar fervura e aguarde ficar morno, o ponto exato é conseguir manipular com os dedos o líquido para não se queimar no próximo passo.

Os próximos passos devem ser processados manualmente sem uso de batedeira.

Em um recipiente grande coloque o polvilho e acrescente aos poucos o líquido morno.

Misture até ficar uma massa homogênea.

Coloque os ovos e misture gradualmente, para que a massa fique por igual.

Coloque o queijo da mesma forma para que toda massa fique uniforme.

Pode acrescentar mais queijo se preferir, quanto mais queijo colocar, mais saboroso ficará.

Somente use um pouco mais de polvilho para deixar a massa no ponto de fazer as bolinhas, ou o formato que desejar.

Você pode congelar os pães, ou assar imediatamente.

Das duas formas deixe o forno preaquecido a 180° C.

Deixe assar lentamente para assar e dourar os pães.

Depende do tamanho dos pães e a potência de cada forno.

Em média de 25 a 30 minutos estarão assados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20343-pao-de-queijo-minas.html>