

# PÃO DE QUEIJO MINEIRO (TRADICIONAL)

## INGREDIENTES

4 medidas de polvilho doce  
1 e 1/2 xícara de leite  
1 medida de óleo  
2 1/2 de queijo minas curado  
5 ovos grandes  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia, adicione o polvilho.

Coloque para ferver o óleo e o leite.

Escalde o polvilho com a mistura, misture bem e deixe esfriar em local aberto cerca de 40 minutos.

Bata no liquidificador 5 ovos até que o cheiro de ovo acabe.

Adicione os ovos batidos no polvilho escaldado e misture bem por cerca de 5 minutos.

Adicione o queijo e sove a massa, adicione o sal a gosto e sove novamente.

Ligue o forno na temperatura máxima, pegue uma colher e utilize como medida para fazer os pães de queijo.

Coloque para assar e reduza a temperatura do forno para 180° C.

Não abra o forno antes de 30 minutos, asse até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20864-pao-de-queijo-mineiro-tradicional.html>