

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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