

PÃO DE QUEIJO DO RODRIGO

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

500 g de polvilho azedo

300 ml de leite

300 ml de agua

300 ml de óleo

6 ou 7 ovos inteiros

400 g de queijo meia cura ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture os ingredientes líquidos e salgue a gosto.

Despeje o líquido em uma panela e leve ao fogo até ferver.

Em um recipiente, misture os dois tipos de polvilho e depois escalde com os líquidos ferventes.

Misture bem até esfriar um pouco, até o ponto de modelar.

Coloque os 5 ovos (acrescente os outros ovos caso seja necessário) e mexa até que a massa esteja um pouco mole e pegajosa.

Adicione todo o queijo e misture bem.

Caso você tenha acrescido muitos ovos e a massa tenha ficado muito pegajosa, use um pouco de óleo nas mãos para enrolar as bolinhas.

Separe em 80 pequenas porções e asse em forno médio (180º C), preaquecido, por 30 minutos ou até começar a dourar.

Sirva com manteiga ou doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22126-pao-de-queijo-do-rodrigo.html>