

PÃO DE QUEIJO MINEIRO VERDADEIRO

INGREDIENTES

2 copos de polvilho doce

1 copo (faltando um dedo para encher) de óleo

1/2 copo de água

1 copo de queijo minas curado e ralado

ovos até dar o ponto (aproximadamente 5 ou 6 ovos)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho e o sal em uma vasilha e reserve.

Em uma panela, junte a água e o óleo e leve para ferver.

Em seguida, jogue a mistura fervendo no polvilho, misture bem e espere esfriar.

Depois de frio, amasse bem acrescentando os ovos aos poucos até que a massa fique lisinha.

Acrescente o queijo e amasse mais um pouco.

Espalhe bolinhas com a ajuda de uma colher em uma assadeira e leve ao forno alto (280° C), preaquecido, por aproximadamente 20 minutos ou até que estejam dourados.

Sirva com café quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22298-pao-de-queijo-mineiro-verdadeiro.html>