PÃOZINHO DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 lata de milho com a água

45 g de fermento biológico fresco

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

5 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente (100 g)

3 ovos levemente batidos

3/4 de xícara (chá) de leite

1/2 xícara de fubá

1 colher (café) de erva-doce

1/2 xícara (chá) de queijo meia cura, ralado grosso (ou outro queijo de sua preferência)

7 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de azeite

queijo meia cura em cubinhos (ou outro queijo de sua preferência) para rechear

fubá para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata o milho no liquidificador com a própria água até ficar homogêneo.

Em uma tigela grande, misture o fermento com o açúcar até desmanchar, então adicione a manteiga, o sal, o milho batido, os ovos, o leite, o fubá e o queijo ralado, misture bem até incorporar todos os ingredientes.

Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, sovando bem a massa.

Se necessário, adicione mais farinha, até obter uma massa lisa e homogênea.

Unte um pedaço de filme plástico com o azeite e cubra a massa na tigela.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Sove novamente a massa por alguns minutos e divida a massa em 20 pedaços.

Abra cada pedaço de massa na palma da mão e recheie com cubinhos de queijo, fechando em formato redondo.

Disponha os pãezinhos em forma untada e enfarinhada, com a emenda da massa para baixo, deixando um espaço entre eles.

Com uma faca afiada ou lâmina, faça cortes superficiais nos pãezinhos, da maneira que preferir.

Cubra com um pano e deixe crescer novamente até dobrar de volume.

Pincele com água fria cada pãozinho e polvilhe o fubá.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por cerca de 30 minutos ou até que dourem levemente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24209-paozinho-de-milho-com-queijo.html