

PÃO DE QUEIJO ANGELICAL

INGREDIENTES

2 maçãs

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara de açúcar

1 bola de soro de pão de queijo

2 colher de manteiga

1 xícara de açúcar mascavo

1 caixa de creme de leite

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de polvilho azedo

1 e 1/2 xícara de queijinho branco

1 xícara de leite

1/2 xícara de azeite

1 colher (sopa) de fermento de bolo

2 ovos inteiros

1 pitada de açúcar

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a maçã picada em tiras com a manteiga e o açúcar cristal até caramelizar.

CALDA:

Calda: Cozinhe as 2 colheres de manteiga com o açúcar mascavo até desmanchar uniformemente, acrescente o creme de leite e cozinhe por uns 5 minutos.

MASSA DO PÃO DE QUEIJO:

Massa do pão de queijo: Bata o restante dos ingredientes (menos a bola de sorvete) no liquidificador, deixando o polvilho por último, que pode ser colocado aos poucos.

Unte a forma e polvilhe com açúcar, coloque o recheio de maçã caramelizada e leve ao forno por 5 minutos.

Retire a forma com as maçãs caramelizadas e despeje a massa do pão de queijo nas forminhas em cima das maçãs caramelizadas e retorne ao forno até o pão de queijo assar por completo (40 minutos, aproximadamente).

Retire o pão de queijo e coloque sobre ele a bola de sorvete; sobre a bola de sorvete, despeje a calda e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24459-pao-de-queijo-angelical.html>