

PÃOZINHO DE QUEIJO MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA

INGREDIENTES

2 ovos
250 g polvilho azedo
250 g polvilho doce
1/2 óleo de girassol
1 copo americano de leite
1 copo americano de água
100 g parmesão ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prefira ralar o queijo na hora, do que comprar o pronto, pois correrá menos risco de salgar.

Para quem não tem balança, 100 g de parmesão ralado é mais ou menos 1 xícara de chá bem cheia.

Aqueça o forno no máximo, uns 15 minutos antes do preparo.

Em um recipiente, misture bem o polvilho doce e o polvilho azedo.

Ferva o leite, a água, o óleo e coloque o sal a gosto.

Incorpore o leite, a água e o óleo quente no recipiente com o polvilho, mexa com a colher.

Quando estiver morno, amasse com a mão, até a massa parecer mais uniforme.

Incorpore os ovos e o queijo parmesão ralado na massa.

Amasse, até ela ficar no ponto que der para formar as bolinhas do pão.

Para fazer a bolinha do pão de queijo, pode usar duas colheres ou usar as mãos, como preferir.

Não é necessário untar as formas, mas se preferir pode colocar um pouco de manteiga na forma.

Tente deixá-los pelo menos uns 4 cm de distância um do outro, porque a massa irá crescer e poderá grudar se estiverem muito próximos.

Dependendo do seu forno, pode levar de 20 a 50 minutos.

Fique vigiando, até eles parecerem levemente douradinhos por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27355-paozinho-de-queijo-macio-por-dentro-e-crocanter-por-fora.html>