

PÃO DE QUEIJO COM GRANA E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

1 xícara de leite integral
1/2 xícara de água
1 colher (chá) de azeite de oliva
500 g de polvilho azedo
1 colher (chá) de sal
1 ovo
200 g de queijo grana ralado grosso
50 g de amêndoas laminadas

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho com o sal, em uma tigela grande.

Junte o leite, a água e o azeite em uma panela e aqueça, até começar a ferver.

Adicione o líquido ainda fervendo na tigela, para escaldar o polvilho e misture.

Quando a massa estiver mais fria, acrescente o ovo, as amêndoas e o queijo.

Sove a massa, até obter uma mistura uniforme, ela deve estar grudando menos em suas mãos.

Deixe a massa firmar em repouso, na geladeira, durante 30 minutos.

Unte suas mãos com óleo e forme bolinhas com a massa, distribuindo em uma forma untada com espaço entre cada uma para poderem crescer sem grudar.

Leve ao forno preaquecido em 170°C.

Os pães de queijo devem crescer, até dourar em aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27495-pao-de-queijo-com-grana-e-amendoas.html>