

PÃO DE QUEIJO DO EDÃO

INGREDIENTES

1 kg polvilho azedo amafil
450 ml leite
1 xícara (café) de farinha de milho
1 xícara (chá) de água 240 ml
3/4 xícara (chá) de óleo 180 ml
1 colher (sopa) de sal
4 ovos
1/2 queijo canastra meia cura (500 g) ralado no ralador mais grosso
100 g queijo parmesão faixa azul ralado fino

MODO DE PREPARO

Reserve 200 g do polvilho.

Num recipiente, coloque o polvilho restante, a farinha de milho e o leite.

Misture bem até formar uma farofa úmida.

Ferva a água, o óleo e o sal, e escale a mistura do polvilho.

Espere esfriar e junte os ovos.

Misture tudo até ficar bem homogêneo.

A massa vai estar bem molinha.

Junte o queijo canastra, preferencialmente da serra da canastra, e o queijo parmesão, misture tudo.

Junte o polvilho que foi reservado anteriormente e misture tudo, até ficar bem homogêneo.

Unte as mãos com óleo ou margarina faça as bolinhas do tamanho que desejar.

Disponha as bolinhas sobre um tabuleiro, deixando uma distância entre elas.

Asse em forno preaquecido por, no mínimo, 20 minutos em temperatura máxima de 300 a 400°C.

Como os fornos domésticos não atingem direito essa temperatura, o ideal seria o forno a lenha.

Retire do forno quando os pãezinhos estiverem dourados.

Os queijinhos exteriores começarão a ficar mais queimadinhos.

O momento de retirar do forno é importante, pois, retirando antes, eles podem murchar ao saírem do forno.

O ponto correto da retirada garantirá a firmeza do pão de queijo e a crocância da casquinha externa.

Você pode, ao invés de enrolar e assar, colocar a massa numa vasilha com tampa e deixar na geladeira por até 10 dias.

Interessante notar que, para essa receita, utilizando a massa descansada e resfriada na geladeira, não é

necessário nem untar a mão em óleo para enrolar as bolinhas.

A massa não grudará na mão, tornando o trabalho mais fácil e produtivo.

Pode-se também enrolar as bolinhas e congelá-las, para utilizá-las como pão de queijo congelado.

A recomendação de forno quente e preaquecido vale em todos os casos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27581-pao-de-queijo-do-edao.html>