

PROFITEROLES SALGADOS DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 120 g de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de farinha
- 4 ovos
- 1/2 copo de um queijo de sabor marcante como emmental
- Pimenta, tomilho, alecrim e sálvia a gosto

MODO DE PREPARO

Levar para ferver, em fogo alto, a água e o sal.

Reduzir o fogo para médio, adicionando a farinha de uma só vez, mexendo com uma colher de pau até obter uma massa.

Mexer a massa no fogo por 1 ou 2 minutos.

Deixar a massa esfriar por alguns minutos.

Preaquecer o forno a 220°C.

Adicionar os ovos, mexendo bem para formar uma massa homogênea (pode utilizar um mixer).

Adicionar o queijo ralado à mistura.

Fazer bolinhas (pode ser com as mãos úmidas ou utilizando duas colheres ou saco de confeitar).

Colocar no forno alto por 10 minutos.

Após 10 minutos, em seguida, reduzir a temperatura do forno para 180°C e asse por mais 10 a 20 minutos, até dourar.

As bolinhas podem ser servidas frias também.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27779-profiteroles-salgados-de-queijo.html>