

# PÃO DE QUEIJO MINEIRO DO ALE

## INGREDIENTES

3 copos de polvilho caseiro preferência granulado (medida de requeijão)

2 copos de leite (medida requeijão)

1/2 copo de óleo (medida de requeijão)

3 copos de queijo ralado com pouco sal (medida de requeijão)

4 ovos

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o óleo e o sal a gosto.

Leve ao fogo até que o mesmo ferva.

Em uma tigela ou vasilha escale o polvilho, mexa e deixe esfriar.

Depois de frio acrescente os ovos e amasse até que a massa fique homogênea.

Por último acrescente o queijo e amasse até o ponto de enrolar.

Molde e leve ao forno a 180°C por 30 minutos ou até que ele fique coradinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27876-pao-de-queijo-mineiro-do-ale.html>