

# PÃO DE QUEIJO BAIANO (TIARA)

## INGREDIENTES

250 ml de água  
250 ml de leite morno  
125 ml de açúcar  
125 ml de óleo  
50 g de fermento fresco  
4 ovos  
1 colher de sopa de sal  
1 kg de farinha de trigo  
100 g de queijo ralado  
manteiga ou margarina para pincelar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, água, açúcar e o fermento fresco.  
Acrescente os 4 ovos e o óleo e continue batendo, reserve.  
Despeje em uma vasilha vazia a farinha peneirada, o sal e misture.  
Acrescente a parte líquida aos poucos e sempre mexendo.  
Depois que a massa ficar pronta cubra com um pano e deixe descansar em um local escuro por 30 minutos.  
Enquanto a massa descansa unte a(s) forma(s).  
Comece a modelar os pães em forma de bolinhas com as mãos amanteigadas.  
Coloque os pães na forma, sempre um dedo de distância entre um e outro.  
Após modelar leve para descansar com um pano em um local escuro por mais 1 hora.  
Após o descanso leve ao forno aquecido por 20 minutos.  
Tire do forno e pincele com margarina ou manteiga por cima dos pães ainda quentes.  
Jogue o queijo ralado por cima.  
Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28207-pao-de-queijo-baiano-tiara.html>