

# 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>