

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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