

PÃO DE QUEIJO MINEIRO DO PADRÃO

INGREDIENTES

- 250 g de polvilho doce
- 250 g de polvilho azedo
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo (milho ou canola)
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de sal
- 500 g de queijo branco
- 3 ovos grandes ou 4 pequenos

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, peneire o polvilho azedo e junte com o polvilho doce, reserve.

Tire bem a água do queijo e rale em uma vasilha, reserve.

Em outra vasilha, quebre os ovos e deixe-os mexidos, reserve.

Em uma panela, coloque o leite, o óleo, a margarina e o sal, leve ao fogo.

Mexa até levantar fervura.

Despeje a fervura por cima do polvilho, em movimentos circulares de forma homogênea e misture bem.

Coloque o queijo que foi ralado e comece a misturar.

Nesse ponto a massa já estará mais fria, então pode usar as mãos pra misturar.

Junte os ovos e misture bem com as mãos até que a massa fique bem homogênea.

O ponto certo é quando, ao levantar a mão a massa não solta da bacia.

Após misturar bem, coloque no congelador de 10 a 15 minutos, para que endureça um pouco a massa.

Unte as formas com óleo e coloque as bolinhas com espaço de uns 2 cm entre elas (use um guardanapo para untar a forma).

Passa óleo nas mãos para fazer as bolinhas no tamanho desejado.

Coloque nas formas e leve ao forno preaquecido a uns 200°C, até que fiquem douradinhos.

As bolinhas podem ser congeladas na forma e armazenadas para serem assadas posteriormente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28430-pao-de-queijo-mineiro-do-padrao.html>