

PÃO DE QUEIJO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

4 copos (de requeijão, de 200 ml) de polvilho doce
1 copo de água
1 copo de leite
1/2 copo de óleo
1 colher de sopa (rasa) de sal
1 copo de queijo ralado (pode ser parmesão ou minas curado)
3 a 4 ovos

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, a água, o óleo e o sal, e deixe ferver.
Coloque o polvilho em um recipiente que aguente temperatura alta.
Quando o leite ferver, despeje sobre o polvilho.
Tem que ser rápido, de preferência em círculo, para que caia sobre todo o polvilho.
Como estará bem quente, misture com uma colher de pau até que a mistura fique homogênea.
Pode mexer com força.
Quebre um ovo por vez, retirando a película da gema (para não dar cheiro).
Adicione um ovo por vez ao polvilho e vá misturando (se aguentar sovar com as mãos, será melhor, mas com a colher de pau também dá certo).
Adicione o queijo ralado e continue sovando, até que a massa fique homogênea, um pouco "durinha" e não fique grudando na mão.
Se sentir a massa muito mole, pode adicionar mais queijo ralado.
Se sentir a massa muito dura, adicione o quarto ovo, apesar de eu nunca usar 4 ovos, mas dependendo da mão pode acontecer.
Unte uma assadeira com manteiga ou margarina, faça bolinhas com a massa, deixando um pequeno espaço entre as bolinhas para quando crescerem.
Leve ao forno preaquecido (170 a 180°C) por 30 à 35 minutos, ou até quando perceber que os pães de queijo estão douradinhos.
Sirva quentinhos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28480-pao-de-queijo-super-facil-2.html>