

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>