

PÃO DE QUEIJO MINAS 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 e reserve.

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

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

Em uma panela coloque o leite, o óleo, a margarina, e o sal e 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 à 15 minutos, para que fique um pouco endurecida a massa.

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

Passe 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/28722-pao-de-queijo-minas-padrao.html>