

PÃOZINHO DE QUEIJO DO CHEFF KRAEUTERKAESE

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de polvilho doce
2 e 1/2 xícaras (chá) de polvilho azedo
1 pitada de ajinomoto
1 colher (chá) de sal
2 ovos grandes ou 3 pequenos
60 g de queijo kraeuterkaese (creme de parmesão)
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma leiteira, o leite e o óleo e leve-os para ferver.

Junte os polvilhos, o sal e o ajinomoto e misture bem.

Caso queira, pode usar batedeira ou uma colher e incorpore os líquidos com os sólidos já mencionados (velocidade baixa da batedeira).

Deixe a massa descansar um pouco e acrescente os ovos batendo ou misturando bem.

Acrescente o queijo kraeuterkaese e metade do queijo ralado, bata até a massa ficar homogênea.

Reserve por uns minutos.

Unte uma assadeira com óleo ou azeite, pegue pequenas porções de massa com colher ou pode também untar as mãos e bolear.

Passe no parmesão que restou ou coloque uma pequena porção sobre cada um.

Leve ao forno por, aproximadamente, 35 minutos a 200°C.

Depois deste tempo, ligue o dourador por 10 minutos e aguarde até obter a cor desejada.

O rendimento depende muito do tamanho das bolinhas.

Pode também adicionar salsa e cebolinha, bacon ou calabresa bem picadinho à massa para dar um toque diferente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29332-paozinho-de-queijo-do-cheff-kraeuterkaese.html>