

PÃO DE QUEIJO MINEIRÍSSIMO

INGREDIENTES

- 150 ml de água
- 150 ml de óleo
- 150 ml de leite
- 1 kg de polvilho azedo
- 1 colher (sopa) de sal
- 4 ovos grandes
- 200 g de queijo meia-cura ralado fino
- 100 g de queijo meia-cura ralado grosso

MODO DE PREPARO

Ferver junto a água, o óleo e o leite.

Numa vasilha grande colocar o polvilho azedo e o sal.

Escaldar o polvilho com os líquidos fervidos.

Espere esfriar um pouco e, quando estiver numa temperatura que dê para sovar com as mãos acrescente os ovos misturando bem.

Acrescente os queijos ralados e torne a sovar.

Se necessário amoleça com água aos poucos.

O ponto é mole que dê para enrolar.

Acerte o sal.

Sove por mais 5 minutos.

Faça bolinhas e coloque em uma assadeira.

Leve ao forno, preaquecido, por 40 minutos.

Se quiser congelar faça as bolinhas, coloque em assadeira e leve ao freezer até que congelem.

Guarde em sacos para congelados por até 3 meses.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31860-pao-de-queijo-mineirissimo.html>