

PÃO DE QUEIJO DE MINAS (CLÁSSICO)

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo
1 e 1/3 copos de leite
1 copo de água
1/2 copo de óleo (pode ser de girassol, milho ou canola)
2 ovos grandes
sal a gosto
1/4 de queijo canastra picadinho

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma bacia grande e reserve.

Ferva o leite, a água, o óleo e o sal.

Escalde o polvilho com a mistura de leite, água, óleo e sal ainda quente.

Sove bem e espere a massa esfriar.

Acrescente os ovos cuidadosamente e misture até a massa ficar homogênea.

Por último acrescente o queijo picadinho e misture cuidadosamente (após acrescentar o queijo é recomendado não sovar muito a massa).

Faça bolinhas e coloque em uma forma (não é necessário untar a forma).

Preaqueça o forno (15 minutos) e asse em forno médio até que os pãezinhos estejam bem douradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32017-pao-de-queijo-de-minas-classico.html>