

PÃO DE QUEIJO TAIUBEIRAS

INGREDIENTES

2 copos (americano) de leite (aproximadamente 600 ml)
500 g de (polvilho azedo)
500 g de (polvilho doce)
2 colheres de sopa de sal
2 colheres de sopa de manteiga (itambé)
8 ovos
6 copos (americano) de queijo minas meia cura ralado
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Colocar o polvilho em uma tigela grande.

À parte aquecer o sal, o leite e a manteiga.

Quando ferver esaldar o polvilho com essa mistura, mexer muito bem para desfazer pelotinhas.

Deixe esfriar.

Acrescentar os ovos um a um, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.

Untar as mãos com óleo, se necessário.

Enrolar bolinhos de 2 (cm) de diâmetro e colocá-los em uma assadeira untada.

Levar ao forno médio (180°C), preaquecido.

Assar até ficarem douradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33996-pao-de-queijo-taiobeiras.html>