PÃO DE QUEIJO TAIOBEIRAS

INGREDIENTES

2 copos (americano) de leite (aproxidamente 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 escaldar 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 (180ºC), preaquecido.

Assar até ficarem douradinhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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