

PÃO DE QUEIJO ESCALDADO

INGREDIENTES

- 2 copos (requeijão) de leite
- 1 copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de óleo
- 1 colher (rasa) de sal
- 500 g de polvilho doce ou fécula de mandioca
- 3 ovos
- 2 copos (requeijão) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma tigela grande e reserve. Coloque numa panela o leite, a água, o óleo e o sal e levar ao fogo (não tampar). Quando começar a ferver, desligue o fogo e coloque em cima do polvilho reservado. Coloque aos poucos, porque talvez não precise colocar tudo. Mexa primeiramente com uma colher grande até escaldar todo o polvilho (fica igual a uma goma). Deixe esfriar um pouco. Junte os ovos, um a um, mexendo sempre com as mãos, por último acrescente o queijo ralado. Sove até desgrudar das mãos. Faça bolinhas e coloque na assadeira. Essa bolinha não vai crescer quase nada, então pode colocar uma aproximada da outra. Assar por mais ou menos 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35202-pao-de-queijo-escaldado.html>