

PÃO DE QUEIJO ESPECIAL COM POLVILHO E FÉCULA

INGREDIENTES

- 3 copos americanos de leite
- 1 copo americano de óleo faltando um dedo
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 500 g de polvilho azedo
- 2 colheres de sopa bem cheias de fécula de batata
- 3 copos americano de queijo meia cura ralado fino
- 3 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Colocar o polvilho e a fécula em uma bacia e misturar.

À parte, ferver o leite, o óleo e o sal.

Quando ferver esaldar o polvilho e fécula com esta mistura e mexer bem para umedecer todo o polvilho e a fécula.

Deixe esfriar e quando conseguir sove um pouco.

Bata os ovos em um prato, acrescente na massa e misture um pouco.

Em seguida acrescente o queijo e sove bastante.

Tire a massa que ficar grudada nas mãos e unte as mãos com óleo, se necessário.

Enrolar as bolinhas de mais ou menos 4 cm de diâmetro e colocá-los em uma assadeira untada, deixando um espaço entre os pães de queijo, pois ele vai crescer enquanto assa.

Preaquecer o forno e levar a assadeira ao forno médio.

Assar até ficarem dourados a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35337-pao-de-queijo-especial-com-polvilho-e-fecula.html>