

PÃO DE QUEIJO MINEIRO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de polvilho azedo
- 3 xícaras (chá) de queijo catiara (ou outro que o substitua)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 a 5 ovos
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Despeje o polvilho em uma tigela grande
- Leve ao fogo o óleo, o leite e o sal até levantar fervura
- Despeje a mistura no polvilho e, com a ajuda de uma colher, misture tudo
- Após, ainda quente, com cuidado para não se queimar, sove bastante a massa, até que fique homogênea
- Enquanto esfria, em um liquidificador bata os ovos
- Com a massa de morna para fria, junte os ovos aos poucos, massando bem com as mãos, até o ponto para enrolar (a massa de pão de queijo é mais molinha)
- Acrescente o queijo ralado
- Se necessário, adicione mais dos ovos liquidificados até obter o ponto
- Após, passe óleo nas mãos e enrole no tamanho desejado
- É importante deixar um espaço entre as unidades para crescerem
- Leve em forno alto (230 g) por 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/3656-pao-de-queijo-mineiro-superfacil.html>