

PÃO DE QUEIJO TEMPERADO COM CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce
200 g de queijo ralado
2 e 1/2 copos americanos de leite
1/2 copo americano de óleo (pode ser reduzido caso prefira)
150 g de calabresa (ou a gosto)
cebolinha verde a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma vasilha.

Coloque o leite e o óleo para esquentarem juntos.

Quando o leite e o óleo estiverem mornos jogue-os por etapas no polvilho, mexendo-o com uma colher de pau para não formarem pelotas.

Quando todo o leite e óleo já estiverem misturados ao polvilho, verifique se a mistura não está muito quente para que você com as mãos amasse bem a massa até ficar uma mistura homogênea, sem polvilho seco.

Experimente a massa e caso ache necessário, adicione um pouco de sal (de preferência utilizando um saleiro, para o sal não ficar concentrado) até ficar ao seu gosto (o sal pode ser acrescido em qualquer etapa).

Adicione um ovo à massa e misture, jogando um pouco de queijo.

Repita esse procedimento com os três ovos. Caso os ovos sejam pequenos ou você queira a massa um pouco mais mole, coloque mais um ovo.

Após toda essa mistura, adicione a cebolinha e a calabresa.

Separe um prato com óleo para você ir untando as mãos para fazer bolinhas com a massa, pois a massa gruda muito e somente untando as mãos você conseguirá fazer as bolinhas, lembrando que quanto mais mole a massa, mais difícil para fazer as bolinhas. Se você tiver técnicas de utilizar uma colher sinta-se à vontade.

Coloque as bolinhas em uma forma (não precisa untar, já que você unta a mão para colocar as bolinhas na forma).

Leve ao forno preaquecido e asse na temperatura entre 220 e 220°C.

Quando os pães de queijo já estiverem firmes no forno, começando a corar, aumente a temperatura do forno para que ele fique mais sequinho por fora e macio por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36840-pao-de-queijo-temperado-com-calabresa.html>