

# PÃO DE QUEIJO DA DÉBORA

## INGREDIENTES

500 g de queijo minas padrão meia cura (compre um queijo minas padrão no supermercado e deixe do lado de fora ao ar livre por 2 semanas)

500 g de polvilho azedo

1 colher de sopa rasa de sal

1 xícara bem cheia de leite

1/2 xícara de óleo de cozinha

3 ovos grandes ou 4 pequenos

## MODO DE PREPARO

Rale metade do queijo no ralador grosso e metade no fino e reserve.

Coloque o polvilho em uma bacia.

Coloque no fogo o leite, o sal e o óleo até abrir fervura.

Jogue o caldo no polvilho e mexa com uma colher.

Quando esfriar um pouco comece a sovar o polvilho até a mistura ficar bem homogênea.

Adicione o queijo ralado e continue a sovar até a mistura ficar homogênea.

A mistura vai ficar meio seca e quebradiça.

Quando já estiver fria adicione os ovos e continue a sovar até a mistura ficar homogênea.

A mistura vai ficar meio pegajosa mas vai soltar do fundo da bacia, só fica grudenta na mão.

Unte a mão com um pouco de óleo e enrole os pães de queijo fazendo bolinhas (lembre-se que elas irão dobrar de tamanho no forno).

Coloque em forno preaquecido a 200°C.

Espere dourar para criar uma casca crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37130-pao-de-queijo-da-debora.html>