

PÃO DE QUEIJO DA VOVÓ IDA

INGREDIENTES

- 3 copos (tipo requeijão) de polvilho
- 2 copos (tipo requeijão) de queijo minas curado ralado
- 1 copo (tipo requeijão) não muito cheio de óleo
- 1/2 copo (tipo requeijão) de água
- 1 e 1/2 copo (tipo requeijão) de leite
- 2 colheres (sopa) sal
- ovos até dar o ponto de enrolar

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma vasilha grande.

Coloque o óleo, a água e o leite em uma panela e leve ao fogo até ferver.

Ponha o conteúdo fervido na vasilha com o polvilho e mexa bem (escaldar o polvilho).

Deixe esfriar.

Quando estiver frio, amasse acrescentando aos poucos o queijo, o sal (provando, se o queijo for salgado, colocar menos) e os ovos até dar o ponto de enrolar.

Amasse bastante.

Passa óleo na palma da mão e com auxílio de uma colher de sopa faça bolinhas e coloque no tabuleiro (não é necessário untar pois a mão já foi untada).

Leve ao forno em temperatura alta.

Quando dourar, está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39031-pao-de-queijo-da-vovo-ida.html>