

# PÃO DE QUEIJO DE CAFETERIA

## INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo (pode usar o polvilho doce)

200 g de queijo meia cura ralado

150 g de queijo muçarela ralado

150 g de queijo parmesão ralado

3 ovos

300 a 400 ml de leite

100 ml de óleo

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o leite com o óleo, espere levantar fervura e adicione ao polvilho misturando bem com uma colher de pau até formar uma massa quente, consistente e homogênea, caso esteja muito seco adicione mais um pouco de leite fervente à mistura.

Espere alguns minutos até a massa estar suficientemente morna para manusear, porém não a deixe ficar fria (ponto ideal é quente o suficiente para não queimar as mãos, pois o queijo irá incorporar melhor à massa).

Enquanto a massa esfria um pouco, bata os ovos à parte e misture em outra vasilha os queijos ralados. Quando puder manusear a massa adicione aos poucos o queijo e os ovos batidos em pequenas porções intercaladas, sempre misturando bem com as mãos.

Assim obterá uma massa homogênea e pastosa, mas com consistência firme, prove a massa e ajuste o sal a gosto.

Após isso, e com as mãos untadas com óleo, boleie a massa da forma que desejar (se achar a massa muito mole para bolear deixe 20 minutos na geladeira ou até esfriar completamente).

Coloque os pães em uma bandeja untada com óleo deixando espaço entre eles, pois a massa quase dobrará de volume quando sair do forno.

Por fim, poderá levar a bandeja com os pães ao congelador por 20 minutos ou até estarem bem firmes e após isso ensacar e armazenar por até 30 dias. Ou levar ao forno à 200°C (preaquecido) por 25 minutos ou até os pães estarem dourados, não coloque a bandeja muito embaixo para não queimar a base dos pães.

Quando verificar que os pães estão assados por dentro aumente a temperatura do forno (últimos 10 a 15 min) para 250°C para obter uma bela cor dourada por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39744-pao-de-queijo-de-cafeteria.html>