

PÃO DE QUEIJO GOSTOSO E SEQUINHO

INGREDIENTES

2 copos americanos de polvilho azedo

1/2 copo americano de queijo ralado (mussarela, minas, etc)

150ml de leite

1 ovo

1 colher rasa (de chá) de sal

50 ml de óleo (medida de 2 dedos no copo americano mais ou menos)

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo, junto com o leite e o sal. Deixe ferver

Jogue a mistura acima, logo após a fervura, em cima do polvilho para escaldá-lo

Espere esfriar um pouco (até conseguir pegar na massa sem se queimar)

Adicione o queijo e sova bem a massa

Depois, adicione o ovo e sova bastante até obter uma massa lisa e que solte das mãos e da vasilha que você está fazendo

Modele os pãezinhos e coloque em uma assadeira

Dica: Não unte a forma com margarina, pois ficam muito oleosos os pãezinhos se untar (Não precisa untar a forma)

Coloque no forno pré-aquecido

Asse a 180°C por cerca de 20 minutos

Atenção: Rende cerca de 15 pãezinhos médios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42691-pao-de-queijo-gostoso-e-sequinho.html>