

PÃO DE QUEIJO LÁ DA VENDA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de polvilho doce

4 xícaras (chá) de queijo minas curado e ralado

3 ovos caipiras grandes

1/2 xícara (chá) de óleo

2 e 1/4 xícaras (chá) de água

1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Em uma leiteira leve a água e o óleo para ferver.

Na batedeira coloque o polvilho e o sal, então despeje a mistura fervente de água e óleo e bata em velocidade alta até formar uma massa grudenta.

Adicione um dos ovos e continue batendo até misturar completamente. Repita o processo para os outros ovos e bata até a mistura ficar homogênea.

Em seguida acrescente o queijo ralado e continue batendo. Assim que o queijo ficar bem misturado, já pode parar de bater.

Aqueça o forno em 180°C.

Faça bolinhas com a mão e, se a massa estiver grudando um pouquinho, unte a mão com um pinguinho de óleo.

Coloque as bolinhas em uma assadeira (nem precisa untar) deixando um BOM espaço entre elas pois o pão vai crescer.

Asse até ficar douradinho, o que deve demorar em torno de 30 minutos.

Essa receita rende cerca de 40 pãezinhos de casca fina porém super crocante, e com recheio bem "uxento". É melhor comer quentinho pois no outro dia já não fica tão delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42893-pao-de-queijo-la-da-venda.html>