

PÃO DE QUEIJO MINEIRO - O LEGÍTIMO

INGREDIENTES

1 kg de polvilho doce
300 ml de água
300 ml de óleo de soja ou 300 ml de manteiga
300 ml de leite
5 a 8 ovos
300 gramas de queijo minas curado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água, o leite, o óleo e o sal todos juntos em uma leiteira.

Coloque o polvilho doce em uma tigela grande e assim que a mistura de leite, água, sal e óleo ferver despeje o escaldo sobre o polvilho cuidadosamente, para não se queimar misturando com auxílio de uma colher até que envolva todo o polvilho.

Deixe esfriar bem antes de passar para o próximo passo (esse é o segredo para o pão de queijo não ficar duro).

Com o polvilho escaldado e já frio acrescente os ovos aos poucos e vá amassando com as mãos, coloque 5 ovos amasse bem e junte o queijo amasse bem, se tiver duro coloque mais ovos no máximo 8.

Sove bem.

Quando a massa estiver homogênea enrole em bolinhas, coloque em tabuleiro untado com óleo e leve ao forno médio 180 graus até dourar.

Você pode substituir o queijo minas curado por mussarela ou outro queijo que derreta bem.

Se a massa ficar grudando nas mãos, difícil de enrolar deixe descansar na geladeira por duas horas, para atingir o ponto correto.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44027-pao-de-queijo-mineiro-o-legitimo.html>