PÃO CASEIRO DE QUEIJO PROVOLONE

INGREDIENTES

500 g polvilho doce

3 ovos

250 ml leite desnatado ou um copo cheio

60 ml de óleo ou ¼ de um copo

2 colheres chá de sal

200 g queijo parmesão ralado (2 pacotes de 100 g)

provolone ralado (40 – 60 g, a gosto)

MODO DE PREPARO

Despeje o polvilho em um recipiente grande (para manusear a massa com as mãos).

Aqueça o leite, junto com o óleo e o sal. Deixe ferver por alguns segundos e desligue o fogo.

Despeje sobre o polvilho e misture, inicialmente com uma colher e depois com as mãos. Vá juntando o polvilho e sovando, até a massa ficar homogênea. Estique-a e deixe esfriar, por 10-15 minutos.

Coloque um ovo, e ½ pacote de queijo. Misture com as mãos até englobar tudo. Após, coloque outro ovo e 1 pacote de queijo. Amasse novamente. (A massa pode grudar nas mãos durante a manipulação). Coloque o último ovo, e o ½ pacote restante de queijo. Amasse novamente. Agora, a massa ficará mais acessível e fácil de manipular.

Faça bolas do tamanho que desejar (para essa receita, bolas grandes).

Abra-as e coloque o provolone ralado, a gosto. Feche-as, sovando-as e modelando-as.

Disponha-as em uma assadeira. Não é preciso untar nem deixá-las bem afastadas umas das outras.

Asse-as em um forno preaquecido – 5 minutos – durante 30 minutos em fogo médio alto ou 40 minutos em fogo médio. O ponto ideal é dourar por baixo, e a massa estar fofa. O gosto parecerá com massa de pão, com o provolone derretido em seu interior.

Experimente com café!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45044-pao-caseiro-de-queijo-provolone.html