PÃO DE QUEIJO DA BE

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo

250 ml de azeite de oliva (usei o extra virgen).

750 ml de leite

1 colher de sal

5 ovos grandes

300 g de queijo ralado grosso

Usei queijo fundido ralado semigrosso de pacotinho mesmo - (edam, gouda, queijo de mescla e fresco), vivo em outro país e é difícil encontrar queijo barato aqui

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte o azeite, o sal e o leite e coloque em fogo moderado para ferver. Quando levante fervura jogue en cima do polvilho e misture bem e deixe esfriar.

Bata os ovos no liquidificador e jogue encima da massa em poucas quantidades e ao mesmo tempo sove bem.

Acrescente o queijo ralado aos poucos e siga sovando a massa até que esteja bem misturado.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 30 minutos aproximadamente ou até que esteja dourado a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45182-pao-de-queijo-da-be.html