

PÃO DE QUEIJO SOTERAPOLITANO

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo
3 colheres (sopa) cheias de açúcar
1 colher (café) cheia de sal
3 ovos inteiros
2 sachês de fermento seco para pão
1/2 xícara de óleo
500 a 600 ml de leite líquido morno
1 caixinha de creme de leite
maisena o quanto baste
leite
1 pacote de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, óleo, açúcar, sal, fermento e leite morno.

Depois despeje em uma tigela toda esta mistura, depois acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre até que não consiga mais mexer.

A massa deve estar bem pegajosa (a grudar nas mãos).

Cubra com um pano e deixe descansar 30 a 40 minutos. após esse tempo, passe margarina nas assadeiras e nas mãos e pegue um pouco de massa e abra em círculo, coloque no canto da mão, entre o polegar e o indicador e aperte, deixando cair o pãozinho na assadeira.

Faça assim com toda a massa. deixe espaço entre um e outro cubra com pano e deixe descansar 30 minutos.

Coloque em forno quente para assar.

Quando começar a ficar amarelinho bem claro, retire do forno.

Faça o creme que vai dentro, coloque leite, maisena, uma pitadinha de sal, a margarina e queijo ralado, mexa no fogo médio até engrossar tipo mingau.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misture bem e recheie os pãezinhos assim que sair do forno, dando uma pequena abertura e com uma colher recheie-os.

Finalizando pincele margarina por cima de todos os pães e polvilhe a seguir queijo ralado por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45672-pao-de-queijo-soterapolitano.html>