

PÃO DE QUEIJO FRANCÊS

INGREDIENTES

250 ml de água

100 g de manteiga

1 pitada de sal

150 g de farinha de trigo

4 ovos

100 g gruyère ralado grosso

1 gema batida

MODO DE PREPARO

Em uma panela com fundo grosso coloque a água, manteiga e pitada de sal e leve ao fogo médio até ferver.

Retire a panela do fogo e adicione a farinha de trigo, misture bem e volte a panela novamente ao fogo, mexendo sempre, até secar e desgrudar da borda da panela.

Desligue o fogo e adicione 4 ovos, um a um, mexendo sempre.

Junte guyère ralado grosso e misture.

Com uma colher de sopa, pegue poções da massa e coloque em uma assadeira untada com manteiga.

Pincele-os com 1 gema batida e leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47099-pao-de-queijo-frances.html>