PÃO DE QUEIJO PINGADO

INGREDIENTES

1 xícara de água

3 colheres de sopa de manteiga, bem cheias

1 xícara de trigo bem cheia

pitada de sal

3 ovos na temperatura natural

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ligar o forno deixando-o a uma temperatura de 220°C a 260ºC.

Aquecer a água e dispor a manteiga até começar a ferver, apagar o fogo.

Acrescentar o trigo peneirado e mexer com uma colher de pau até que a massa se solte da panela e se transforme em uma bola.

Acrescentar os ovos um a um sem parar de mexer.

Por fim adicional o sal e o queijo ralado. A massa ficará homogênea e lisa.

Untar uma assadeira com manteiga e polvilhar trigo.

Retirar as porções com uma colher de sopa pingado sobre a assadeira, como se fosse um suspiro. Deixar uma boa distância entre os pães por que eles crescem.

Assar em forno médio por 20 minutos, e mais 5 minutos em fogo alto para dourar. E deixá-los por mais 5 minutos com o forno apagado.

Estarão prontos para serem saboreados, mas também poderão ser recheados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48110-pao-de-queijo-pingado.html