

PÃO DE QUEIJO DA MAMÃE MAZÉ

INGREDIENTES

2 xícaras de chá bem cheias de polvilho doce

Sal a gosto

1 xícara de chá (menos 1 dedo) de água

1/2 xícara de chá de leite

50 ml de óleo (1/2 xícara menos 1 dedo)

1 ovo grande

1 xícara de chá de queijo meia cura ralado na parte grossa do ralador

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho doce em um recipiente fundo.

Adicione o sal. Reserve.

Em uma panela ponha para ferver a água, o leite e o óleo. Espere levantar fervura.

Misture imediatamente ao polvilho, usando uma colher para mexer.

Deixe por 30 minutos, que o tempo para a massa ficar fria.

Acrescente o ovo inteiro e sove a massa com as mãos até ela ficar lisa e com pouco grumos.

Acrescente o queijo ralado mas não sove, misture cuidadosamente para incorporá-lo à massa.

Prove a massa para ver se o sal está a seu gosto.

Unte as mãos com óleo, faça as bolinhas e coloque na assadeira, que não precisa ser untada.

Aqueça bem o forno e asse por mais ou menos 20 minutos, em fogo médio. Estará bom quando o fundo do pão de queijo estiver dourado.

Se quiser congelar, faça as bolinhas, coloque numa forma e deixe por 2 horas no freezer. Decorrido o tempo, coloque em um saco plástico e feche-o.

Para assar, não pré-aqueça o forno. Coloque a assadeira e só depois ligue o forno.

Prepare um cafezinho e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48878-pao-de-queijo-da-mamae-maze.html>