PÃO DE QUEIJO DA SOGRA

INGREDIENTES

3 copos de polvilho doce (copo de requeijão)

1 e meio copo de leite

1 copo (faltando 3 dedos para encher) de óleo

1 colher sopa rasa de sal

3 a 4 ovos

1 copo bem cheio de queijo ralado (curado)

MODO DE PREPARO

Numa leiteira ferva o leite junto com o óleo e o sal.

Quando levantar fervura jogue essa mistura imediatamente no polvilho,que devera estar numa vasilha grande para poder manusear a massa.

Mexa a massa, ela estará bem quente, então mexa com uma colher de pau.

Logo em seguida coloque a mão na massa, ela deverá ficar toda escaldada e molhada, em seguida coloque os ovos e amasse bem.

Por último coloque o queijo ralado.

Pulo do gato: quando terminar de amassar toda a massa,pegue e jogue um pouco de óleo nas mãos e passe sobre a massa para deixa la lisinha, só na parte de cima.

Em seguida com as mãos sempre untada com óleo,faça as bolinhas e leve a assar em forno médio, por uns 30 a 40 minutos.

Pode congelar (para congelar é só enrolar como se fosse assar, coloque numa forma e congele os pães abertos, sem cobrir, depois de congelados, tire-os, coloque dentro de um saquinho plástico e volte ao freezer.

Podem ficar congelados até uns 3 meses.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52144-pao-de-queijo-da-sogra.html