PAÕ DE QUEIJO DA NARA – RECEITA MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg de polvilho doce caseiro

2 copos de leite

2 copos de água

1 copo de óleo de soja

8 a 10 ovos

4 copos de queijo minas ralado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque para ferver o leite, a água e óleo.

Escalde o polvilho em uma bacia grande.

Deixe esfriar, coloque os ovos, amasse e sove bem para não ficar cheiro de ovo.

Por último coloque o queijo.

Verifique o sal e o queijo, se não for salgado você deve colocar um pouco de sal na massa.

Então unte as mãos com óleo e enrole as bolinhas.

Deixar o forno esquentar 15 minutos antes de colocar os pães de queijo para assar.

Depois de 20 minutos no forno bem quente abaixar a temperatura de forno para o pão de queijo corar e secar, senão ele murcha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53376-pao-de-queijo-da-nara-receita-mineira.html