

PÃO DE QUEIJO MINEIRINHO

INGREDIENTES

- 1 Kg de polvilho
- 1 copo de óleo
- 1 copo de leite
- 1 copo de água filtrada
- Sal a gosto
- 3 copos de queijo minas curado
- 4 ovos
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture o a água, o leite, o óleo, um pouco de sal e leve para ferver.

Fervido, jogar lentamente a mistura numa bacia que contenha o polvilho e a manteiga.

Mexa bastante para quebrar os grandes pedaços.

Depois que esfriar coloque os ovos e o queijo.

É imprescindível que esteja frio, para os ovos não cozinharem.

Misture bastante todos os ingredientes até formar uma massa. Coloque 1/3 do copo de leite para deixar a massa um pouco mais mole (se necessário).

Passa um pouco de óleo na mão e comece a moldar o seu pão de queijo de 2 centímetros.

Coloque os pães de queijo separados por 2cm um do outro em um tabuleiro no forno pré aquecido a 250°C e espere até ficarem dourados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53656-pao-de-queijo-mineirinho.html>