PÃO DE QUEIJO MINEIRO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de polvilho azedo

3 xicaras (chá) de queijo catiara (ou outro que o substitua)

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

4 a 5 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Despeje o polvilho em uma tigela grande

Leve ao fogo o óleo, o leite e o sal até levantar fervura

Despeje a mistura no polvilho e, com a ajuda de uma colher, misture tudo

Após, ainda quente, com cuidado para não se queimar, sove bastante a massa, até que fique homogênea

Enquanto esfria, em um liquidificador bata os ovos

Com a massa de morna para fria, junte os ovos aos poucos, massando bem com as mãos, até o ponto para enrolar (a massa de pão de queijo é mais molinha)

Acrescente o queijo ralado

Se necessário, adicione mais dos ovos liquidificados até obter o ponto

Após, passe óleo nas mãos e enrole no tamanho desejado

É importante deixar um espaço entre as unidades para crescerem

Leve em forno alto (230 g) por 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3656-pao-de-queijo-mineiro-superfacil.html