

PÃO DE QUEIJO MINEIRO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de polvilho azedo
3 xícaras (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://receitaecozinha.com.br/receita/3656-pao-de-queijo-mineiro-superfacil.html>