



Pão de queijo mineiro

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-queijo-mineiro

Quem não gosta daquele pão de queijo com cafezinhoquentinho...aprenda a fazer essa receita deliciosa!

Pão de queijo mineiro

 35 min

 30 porções

Ingredientes

- 1kg de polvilho doce ou azedo
- 500ml de leite
- 250ml de óleo
- 6 ovos inteiros
- 200ml de água
- 1 colher (sopa) de sal
- 500g de queijo ralado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o óleo, o leite e a água e leve ao fogo médio
2. Quando começa a levantar fervura e subir, desligue o fogo
3. Em uma vasilha grande, coloque o polvilho, o sal e misture bem, em seguida adicione a mistura que estava fervendo
4. Vá adicionando aos poucos e vá misturando bem com uma colher, para escaldar o polvilho
5. espere esfriar
6. Em seguida adicione os ovos, um a um e vá mexendo a massa, amassando e misturando bem
7. Amasse até que ela fique bem lisa e homogênea
8. Adicione o queijo ralado
9. Misture com as mãos, amassando bem a massa, até que fique bem misturado
10. unte as mãos com óleo, pegue um pequena porção da massa e faça bolinhas
11. Acomode as bolinhas em uma forma
12. Leve para assar em forno pré aquecido, 200°C, por cerca de 35 minutos ou até dourar.