



Pão de Queijo Sem Lactose

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-queijo-sem-lactose

Encante-se ao fazer um pão de queijo irresistível sem lactose! Uma receita simples e cheia de carinho que conquistará seu paladar.

Pão de Queijo Sem Lactose

 30 min

 25 unidades

Ingredientes

- 200 ml de água
- 100 ml de óleo vegetal
- 500 g de [polvilho doce](#)
- 1/2 colher de sopa de sal
- 2 [ovos](#)
- 350 g de [queijo zero lactose](#)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça a água e o óleo até ficarem mornos e reserve
2. Misture em uma tigela grande o sal e o polvilho doce
3. Adicione a mistura de água e óleo à tigela com polvilho, mexendo com uma colher até formar uma massa
4. Em outra tigela, rale o queijo zero lactose e adicione os ovos, misturando bem
5. Incorpore a mistura de queijo e ovos à massa reservada, amassando até obter uma massa lisa e homogênea
6. Divida a massa em pedaços e modele-os em bolinhas
7. Distribua os pães de queijo em uma forma grande e leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 25 minutos, ou até dourarem
8. Sirva acompanhado de geleia, goiabada, café ou leite. Bom apetite!

www.receitasdafia.com