

PÃO DE QUEIJO INFALÍVEL

INGREDIENTES

1 kg de polvilho doce
200 ml de água
200 ml de óleo
200 ml de leite
6 ovos
500 g de queijo ralado curado

MODO DE PREPARO

Coloque a água, o óleo e o leite para ferver

Coloque o polvilho em um recipiente

Acrescente a mistura fervida ao polvilho, misturando bem com uma colher de pau

Em seguida, sove bem com as mãos, até ficar uma massa homogênea sem grumos, parecendo plástico derretido; deixe amornar

Adicione 6 ovos e misture

Adicione 500 g de queijo ralado meia cura e misture muito bem com as mãos até ficar uma massa homogênea

Faça uma bola e passe um fio de óleo; deixe descansar 30 minutos

Faça bolinhas de 5 cm

Coloque as bolinhas em forma não untada

Leve ao forno preaquecido a 200

Não há necessidade de acrescentar sal à receita

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10359-pao-de-queijo-infalivel.html>