

PÃO DE QUEIJO GREGO: DEPOIS QUE EU APRENDI ESSA RECEITA, EU SÓ FAÇO DESSA FORMA

INGREDIENTES

200ml de leite morno
1 ovo
3 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 saquinho de fermento biológico seco (8g)
300g de farinha de trigo
200g queijo mussarela ralado
70g de queijo feta
1 gema de ovo (para pincelar)

MEDIDA FORMA: Redonda de pizza com 30cm – 40cm de diâmetro.

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque o leite morno, ovo, óleo, açúcar, sal e fermento biológico seco.

Misture bem com um fuê.

Em seguida, adicione a farinha de trigo e misture com uma espátula até obter uma massa bem pegajosa.

Cubra a tigela com filme plástico e deixe a massa descansar por cerca de 30 minutos, ou até que dobre de volume.

Assim que der o tempo, transfira a massa para uma bancada enfarinhada e abra com as pontas dos dedos, como se fosse uma pizza.

Dica: Se a massa estiver muito grudenta, polvilhe farinha por cima na hora de abrir!

Adicione bem no centro da massa aberta o queijo mussarela ralado e o queijo feta em pedaços.

Feche a massa como se fosse uma trouxinha.

Nesse momento você terá uma bola de massa recheada com queijo.

Cuidadosamente, pressione-a para obter o formato de uma pizza (cerca de 30cm de diâmetro).

Transfira a massa para uma forma de pizza forrada com papel manteiga e pincele com a gema de ovo batida.

Finalize polvilhando mais queijo ralado por cima e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20-25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15967-pao-de-queijo-grego-depois-que-eu-aprendi-essa-receita-eu-so-faco-de-ssa-forma.html>