

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3656-pao-de-queijo-mineiro-superfacil.html>