

Lanchinhos

Receita de Pão de Queijo

Idade Recomendada

A partir de 1 ano.

Ingredientes:

4 copos de queijo meia cura ralado
4 copos de polvilho (uso doce)
300ml de leite
50ml de óleo
2 ovos
Sal à gosto

Modo de Preparo:

Ferva o leite com o óleo, coloque o polvilho em uma vasilha e escale com o leite e o óleo e vá misturando com uma colher. Assim que suportar a temperatura misture com as mãos. Depois de bem misturado e ainda morna a massa acrescente o queijo ralado. Quando estiver frio acrescente os ovos, trabalhe a massa e leve a geladeira por uns 30 minutos. Unte as mãos com óleo, modele os pães e asse até que fiquem dourados.

Observações

Copo de 250ml.

O queijo pode ser substituído por outro de sua preferência, escolher queijos mais secos para manter a textura da massa e conseguir fazer as bolinhas.

Podem ser congelados crus ou assados.

Rende em média 50 pães médios

Receita Avaliada por



Inspirações

