

Pão Queijo Mineiro (c/ Queijo Minas)



Ingredientes:

200ml de leite,
200ml de água,
100g de manteiga,
500g de polvilho azedo,
1 Colher (sopa) rasa de sal,
4 ovos médios ligeiramente batidos,
250g de queijo minas (canastra).

Preparação:

Coloque numa panela o leite, a água o sal, manteiga e leve ao lume até começar a ferver e a manteiga estar derretida.

Coloque o polvilho num recipiente grande e fundo.

Em seguida, escale o polvilho com a mistura fervente.

Deixe amornar e junte os ovos, um a um, amassando tudo muito bem.



Por último, acrescente o queijo ralado e misture tudo muito bem (fica uma massa grudenta).

Leve a massa ao frigorífico por duas horas.

Depois, enrole pãezinhos os (ir passando um pouco de óleo nas mãos para não grudar).

Unte com manteiga um tabuleiro ou use um tapete de silicone e coloque os pãezinhos, asse em forno pré-aquecido a 180 °c até que estejam dourados.

Sirva quentinhos ainda.