

Pão de Queijo

01/03/2016 09h10 - Atualizado em 03/03/2016 09h56

Receita fez sucesso no quadro 'Delivery Mais Você'

O rendimento da receita é de 65 unidades com 40 g / 2,250 kg. O custo total é de R\$ 24.



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de óleo (240 ml)
- 1 xícara (chá) de água (240 ml)
- 1 xícara (chá) de leite (240 ml)
- 2 colheres de sopa de sal
- 1 kg de polvilho doce
- 4 ovos
- 300 g de queijo minas padrão ralado no ralo fino (3 xícaras de chá)
- 100 g de queijo parmesão ralado no ralo fino (1 ½ xícara de chá)

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque 1 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) de água, 1 xícara (chá) de leite e 2 colheres (sopa) de sal e aqueça em fogo médio até ferver.
2. Em uma tigela coloque 1 kg de polvilho doce, abra um buraco no meio do polvilho e despeje a mistura de leite fervente (feita acima) por todo o polvilho.
3. Com uma colher misture rapidamente o leite quente no polvilho até escaldar.
4. Em seguida acrescente de 4 ovos, 300 g de queijo minas padrão ralado no ralo fino, 100 g de queijo parmesão ralado no ralo fino e vá misturando até incorporar todos os ingredientes e a massa ficar lisa.
5. Com uma colher pegue pequenas porções de massa, faça bolinhas e coloque numa assadeira.
6. Dica: você pode congelar neste momento e depois guardar em saquinhos ou levar São Paulo, SP, 31 Março de 2016.
7. Mkmousepara assar em forno médio preaquecido a 200°C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

<http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/pao-de-queijo-af591b07-f883-4f51-8fd3-3a08d865bc4a.html>

São Paulo, SP, 31 Março de 2016

Mkmouse