

Pão de Queijo Recheado

By [Sabor Perfeito](#)

Pão de queijo assado na hora bem quentinho já é uma delícia.

Agora imagina com mais queijo!!!

Hummmm...deu água na boca, não deu?!?!?

Nesta receita você vai fazer a massa do pão de queijo do zero e então você pode rechear com o que quiser, minha sugestão é pedaços de queijo cheddar



Pão de Queijo Recheado

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de sal
- 1kg de polvilho doce
- 4 ovos
- 6 xícaras de chá de queijo minas padrão ralado

Recheio:

400g de queijo cheddar em pedaço

Modo de Preparo:

Em uma panela adicione a água, o óleo, o leite e o sal e leve ao fogo médio até amornar.

Em uma bacia grande, ou uma superfície lisa forrada com plástico, coloque o polvilho e acrescente esta mistura morna de leite.

Misture com o auxílio de uma colher e então reserve um pouco até esta massa esfriar.

Em seguida vá acrescentando os ovos uma a uma e misturando, neste momento você já pode fazer com a mão pois será mais fácil.

Por último coloque o queijo minas e misture até todo o queijo ficar misturado a massa.

Nesta hora você já tem a massa de pão de queijo tradicional.

Para rechear você irá pegar um pouco desta massa na palma da mão e abrir ela, coloque um cubinho do queijo cheddar e feche igual coxinha e então enrole na mão como se estivesse enrolando o pão de queijo normal, até ele ficar liso. Coloque em uma forma untada e leve ao forno médio até dourar.

Esta receita é gostosa para ser servida quente para manter o queijo do recheio derretido, então prepare pouco tempo antes de servir.

<http://comsaborperfeito.com/pao-de-queijo-recheado-2/>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse