

Pão de queijo tradicional



Tempo de preparo 30min e Rendimento de 100 porções.

Ingredientes

- 500 ml de leite
- 500 ml de água
- 1 copo de requeijão de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 kg de polvilho doce
- 450 g de queijo parmesão ralado
- 3 ovos

Modo de Preparo

1. Leve ao fogo o leite, a água, o óleo e o sal até ferver
2. Após ferver, pegue a mistura e vá jogando aos poucos em cima do polvilho mexendo a massa com uma colher de pau
3. Deixe esfriar
4. Amasse a massa e vá adicionando aos poucos o queijo e os ovos até ficar numa consistência boa para enrolar
5. Dica o segredo de um pão de queijo bom está na hora de amassar, quando mais amassado, melhor o sabor
6. Essa massa não deve ficar mole, fica no ponto para enrolar, sem precisar untar as mãos com manteiga
7. Faça as bolinhas e leve para assar até começar a dourar, mais ou menos 30 minutos

Fonte:-

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/106753-pao-de-queijo-tradicional.html>

Pão de queijo com bastante queijo



Tempo de preparo 1h 30min.
Rendimento 90 porções.

Ingredientes

- 3 ovos
- 400 g de queijo mussarela ralada
- 1 colher de queijo parmesão ralado
- 5 batatas médias cozidas e amassadas
- 300 ml de leite
- 300 ml de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 kg de polvilho azedo

Modo de Preparo

1. Em uma tigela escale o polvilho com o óleo aquecido e o leite aferventado
2. Adicione o sal, o queijo parmesão ralado e os ovos, amasse bem
3. Juntar à mistura o queijo mussarela ralado e as batatas, sempre amassando bem
4. Molde os pães de queijo em bolinhas pequenas e uniformes, coloque-os em uma assadeira untada com óleo
5. Asse em forno pré-aquecido, à 200°, por aproximadamente 20 minutos, ou até ficarem levemente dourados
6. Os pães de queijo podem ser congelados antes de serem assados

Fonte:-

http://www.tudogostoso.com.br/receita/52986-pao-de-queijo-com-bastante-queijo.html?fb_xd_fragment