

PÃO DE QUEIJO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 60 PÃES DE QUEIJO

260g de polvilho azedo
260g de polvilho doce
300 ml de leite gordo
80g de manteiga
125 ml de óleo
4 ovos grandes ou 5 médios
250g de queijo mozzarella ralado
250g de queijo parmesão ralado
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 13.00 € | Custo por pão de queijo: 0.21 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/pao-queijo-35022/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume o leite, o óleo, a manteiga e uma colher de sopa de sal. Quando começar a ferver, retire.
 2. Numa tigela, misture o polvilho azedo com o polvilho doce. Junte a mistura do leite com o polvilho. Misture bem com uma colher para que o polvilho fique todo embebido no líquido. Depois do polvilho bem misturado, deixe arrefecer entre 20 a 30 minutos.
 3. Parta os ovos para uma tigela e bata com uma vara de arames até que fiquem bem mexidos. Passado os 30 minutos e quando o polvilho já estiver morno, junte os queijos e os ovos batidos. Amasse muito bem, aproximadamente 10 minutos até que a massa fique fina. Caso a massa esteja espessa demais, acrescente mais um ovo batido.
 4. Retire colheres pequenas de massa e faça bolas com as mãos untadas com óleo. Coloque as bolinhas num tabuleiro de ir ao forno previamente untado com manteiga. Não deixe as bolas muito juntas para quando crescerem não colarem umas nas outras. Se não quiser utilizar o pão de queijo todo de uma vez, pode congelar*.
*Coloque num tabuleiro e tape com papel aderente. Depois de congeladas coloque em saquinhos bem vedados.
 5. Leve o pão de queijo ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe cozer aproximadamente 10 minutos, sem deixar alourar muito. Depois de cozido, retire. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com