

PÃO DE QUEIJO – RECEITA MINEIRA

Ingredientes:

- 1 quilo de polvilho azedo
- 1 copo (americano) de água (190 ml)
- 1 copo (americano) de gordura ou óleo (190 ml)
- 4 ovos grandes ou 8 pequenos
- 1 pitada de sal
- 500 gramas de queijo Minas meia cura ralado grosso
- Leite integral (não precisa aquecer e a quantidade é mais ou menos um copo americano (\pm 190 ml))



Como fazer Pão de Queijo

- Colocar o óleo e a água para ferver e com o polvilho numa vasilha, vá jogando o líquido e misturando ou esaldando até esfriar.
 - Depois de frio, coloque os ovos, um a um e continue sovando.
 - Se a massa estiver muito seca, pingar leite aos poucos e continuar sovando até que ela esteja no ponto de enrolar.
 - Por último, coloque o queijo e misture.
 - Untar as mãos com óleo, faça os moldes dos pães de queijo e coloque no tabuleiro.
 - Por cima dos pães de queijo, no tabuleiro, espalhe queijo ralado. (o resultado de colocar queijo por cima dos pãezinhos é esse das fotos. O queijo irá derreter e deixará o pão de queijo com "verrugas", o que dará mais sabor ao pão.)
 - Asse em forno pré-aquecido a 220°C.
 - Quando começarem a dourar, diminua a temperatura 180°C e desligue quando já estiver dourado. Isso fará com que o pão de queijo fique firme, crocante e seco.
- Sirva com um bom cafezinho mineiro.

Dicas:

1. Use óleo vegetal ao invés de gordura
2. Meia receita é suficiente para fazer 15 pães grandes (similar aos de padaria)