



Pão de queijo

Tempo de Preparo:

 00:25

Rende:

 35 Porções

Ingredientes

- 150 g de manteiga sem lactose
- ½ colher (sopa) de sal
- 500 g de polvilho doce
- 1 embalagem de Queijo Minas Padrão Light Zero Lactose Tirolez (350 g)
- 2 ovos médios (90 g)

Modo de Preparo

Aqueça 1 xícara (chá) de água (200 ml) com a manteiga até a água ferver e a manteiga derretida.

Misture o sal e o polvilho em uma tigela grande e despeje a mistura de água e manteiga, ainda quente, mexendo bem com a colher para que forme uma massa.

Rale o Queijo Minas Padrão Light Zero Lactose Tirolez no ralo fino e misture-o com os ovos, mexendo bem.

Incorpore a mistura de queijo e ovos no polvilho e amasse com as mãos até obter uma massa lisa e homogênea.

Em seguida, separe a massa em 35 partes e modele em bolinhas. Preaqueça o forno a 200°C e distribua os pães de queijo em uma forma grande.

Asse por cerca de 25 minutos ou até que fiquem ligeiramente dourados.

Sirva-os puros ou recheie com Queijo Cottage ou Minas Frescal Zero Lactose Tirolez. Você também pode recheiar os pães de queijo com goiabada cremosa, geleias ou doce de leite sem lactose.

Dicas: Se depois de amassar bem, a massa continuar seca, corrija a textura adicionando 1 colher (sopa) de água.

Você pode congelar os pães de queijo. Disponha-os na assadeira, cubra e leve ao freezer.

Depois de congelados, passe-os para um saquinho para congelar para que ocupem menos espaço no freezer.

Para assar, leve-os ao forno ainda congelados.

Variação: Acrescente sabores à massa de pão de queijo.

Tempere com salsinha, cebolinha ou ciboulette, orégano, pimenta-calabresa, azeitonas pretas, pimenta-biquinho ou peito de peru picado.