



Pão de queijo Minas Frescal

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍷 20 Porções

Ingredientes

- 500 g de polvilho azedo
- ½ copo de água morna
- ½ copo de leite desnatado
- ¼ de xícara (chá) de óleo vegetal (mais um pouco para untar a assadeira)
- 1 colher (café) de sal
- 2 ovos
- 250 g de Queijo Minas Frescal Tirolez amassado ou ralado
- 250 g de Queijo Minas Frescal Tirolez em fatias finas

Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque o polvilho e a água morna e depois reserve. Em uma panela, ferva o leite, o óleo e o sal.

Na sequência, junte a mistura aquecida ao polvilho, mexendo, até obter uma massa homogênea. Junte os ovos e o Queijo Minas Frescal Tirolez e misture bem.

Deixe a massa esfriar e faça pequenas bolinhas. Na sequência, unte uma assadeira com óleo e coloque as bolinhas.

Leve ao forno médio e preaquecido por 30 minutos, até que os pães de queijo estejam assados e levemente dourados.

Com uma faca, abra os pães de queijo e coloque 1 fatia fina de Queijo Minas Frescal Tirolez em cada um deles. Feche como um sanduíche e sirva.