



Pão de queijo mineiro

Tempo de Preparo:

 00:40

Rende:

 50 Porções

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de leite (100 ml)
- ½ xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 1 colher (sopa) tempero ou sal a gosto
- 500 g de polvilho azedo
- 3 ovos
- 250 g de Queijo Minas Meia Cura Tirolez ralado grosso

Modo de Preparo

Aqueça o óleo com o leite e o sal até ferver. Apague o fogo e, aos poucos, acrescente o polvilho, mexendo com uma colher de pau até obter uma massa macia.

Deixe esfriar. Depois, acrescente o Queijo Meia Cura Tirolez à massa ainda quente e junte 1 dos ovos, amassando com as mãos.

Junte o restante dos ovos, um a um, e amasse até obter uma massa homogênea com consistência de enrolar.

Modele 50 pequenas bolinhas e coloque em uma assadeira untada, deixando 2 cm de espaço entre elas.

Leve ao forno preaquecido a 200°C e asse por cerca de 20 minutos ou até que os pãezinhos comecem a dourar. Fica uma

delícia!