

## **PÃO DE QUEIJO**

**MARINA FRIZZO**



### **INGREDIENTES:**

1/2 KG DE POLVILHO DOCE  
50 GR DE QUEIJO MUSSARELA (3 FATIAS)  
1 COPO (REQUEIJÃO) DE LEITE  
1 COPO (REQUEIJÃO) QUASE CHEIO, DE ÓLEO (SOJA, MILHO, ETC)  
1 COPO (REQUEIJÃO) DE OVOS  
1/2 COLHER (SOPA) DE SAL.

### **MODO DE PREPARO:**

EM UMA VASILHA, COLOCAR O LEITE, O ÓLEO, O QUEIJO E O SAL PARA FERVER.

APÓS A FERVURA, DESPEJAR SOBRE O POLVILHO (JÁ NA TIGELA DA BATEDEIRA), MEXER COM UMA COLHER DE PAU, ATÉ QUE PAREÇA COM UMA

COLA ( NÃO FIQUE MAIS POLVILHO SECO). EM SEGUIDA, ACRESCENTAR OS OVOS UM A UM, ATÉ QUE A MASSA FIQUE HOMOGÊNEA (PARECIDA COM A MASSA DE BOLO).

### **PARA MOLDAR:**

UTILIZAR DUAS COLHERES (SOPA): PARA PÃO DE QUEIJO DE MESA (PEQUENO),

PEGAR A MASSA COM A COLHER, QUASE CHEIA, E PASSAR DE UMA COLHER PARA A OUTRA ATÉ QUE FIQUE UMA BOLINHA, DEIXAR NA PONTA DA COLHER E EMPURRAR ATÉ A ASSADEIRA.

### **TEMPO DE FORNO:**

30 A 35 MINUTOS ( FORNO ALTO OU 1870 GRAUS)

### **RENDIMENTO:**

60 PÃES DE QUEIJO DE MESA OU 20 GRANDES.