

## PÃO DE QUEIJO

### Intro

Pão de queijo é uma receita típica do estado brasileiro de Minas Gerais. Consiste basicamente em um biscoito de polvilho acrescido de ovos, sal, leite, óleo e queijo, de consistência macia e levemente cremosa.

### Ingredientes

1 quilo de polvilho azedo  
3 copos de leite  
1 copo de óleo  
1 colher de sopa de sal  
4 ovos  
500 gramas de queijo curado duro

### Preparo

Em uma bacia, misture o sal e o polvilho. Misture o leite e o óleo em uma panela e aqueça até o ponto de fervura.

Adicione a mistura ao polvilho aos poucos enquanto mexe com uma espátula até formar uma massa homogênea. Deixe a massa esfriar.

Adicione os ovos e misture com a mão. A massa deve ter consistência cremosa, mas seca. Então adicione o queijo ralado em pedaços finos e misture até obter uma mistura mais ou menos homogênea. Pegue punhados da massa e forme bolinhas com as mãos.

Os pãezinhos podem ser congelados ou assados no mesmo instante. Neste caso, pré-aqueça o forno na potência máxima por cerca de 15 minutos, e em seguida coloque as assadeiras. Os pães ficam prontos em média em meia hora (verifique se estão dourados antes de retirar do forno).