



# Pão de Queijo



## INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de polvilho azedo
- ✓ 600 ml de água
- ✓ 300 ml de óleo
- ✓ 300 ml de leite
- ✓ 1 colher (sopa bem cheia) de sal
- ✓ 6 ovos
- ✓ 150 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque polvilho azedo e reserve.

Numa panela em fogo médio coloque água, óleo, leite e sal e deixe ferver. Desligue o fogo e jogue no polvilho (reservado acima), escaldando-o e misturando bem. Deixe esfriar.

Acrescente os ovos (um a um) misturando-os bem com o auxílio de um garfo. Amasse bem com as mãos e vá fazendo pequenas bolinhas e colocando-as numa assadeira. Leve para assar em forno pré-aquecido a 200 ° C por 20 minutos.

Depois abaixe o forno e deixe assando por mais 5 minutos para secar.

**DICA:** Não precisa untar o tabuleiro.