

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

- 1 xícara de leite;
- ½ xícara de óleo;
- ½ colher (sopa) rasa de sal;
- 500g de polvilho doce;
- 2 ovos;
- 1 ½ xícara de queijo meia cura ralado;

Preparação:

- 1º** Coloca o leite, o óleo e o sal num tacho e leve a fogo alto. Quando levantar fervura, despeja a mistura sobre o polvilho previamente colocado numa vasilha.
- 2º** Mexe bem com uma colher de pau, para que o polvilho se misture com o líquido.
- 3º** Acrescenta os ovos, um a um, sempre mexendo com a colher de pau.
- 4º** Junta o queijo ralado e mistura com as mãos até que a massa não grude nas mãos.
- 5º** Sova a massa sobre uma superfície enfarinhada, até que ela fique homogênea e macia.
- 6º** Enrola pequenas bolinhas na palma da mão, dispondo-as numa assadeira retangular untada e enfarinhada, para ir ao forno.
- 7º** Leva para o forno, pré-aquecido a 200°C, por 20 minutos.
- 8º** Retira do forno, deixa arrefecer um bocadinho. Delicia-te com o queijo a derreter na boca.

Dica: o pão de queijo é ideal para o pequeno almoço ou para o teu lanche da escola.

