

RECEITA DE PÃO DE QUEIJO NO GRILL

DICAS DA CHOBRITEA

INGREDIENTES

200 ml de Leite Integral
200 ml de Manteiga sem Sal
200 ml de Água
400 g Polvilho Azedo
200 g Polvilho Doce
3 Ovos
2 Colheres Sopa de Farinha de Trigo
1 Colher de Chá de Sal
200 g de Queijo Minas Padrão ou Queijo Meia Cura
100g queijo Parmesão

Mistura

Coloque para ferver o leite, água, manteiga e sal. Misture o polvilho azedo e o doce, despeje a mistura fervendo para escaldar o polvilho, misture bem e deixe esfriar até pode misturar com as mãos, coloque os ovos e farinha de trigo (segredo para não murchar), misture até ficar lisa e homogênea, coloque os queijos e misture mais um pouco. Unte um pouco as mãos com azeite e faça as bolinhas. Coloque numa assadeira separados e congele. Coloque em saquinho antes de assar no Grill muito quente.

