

## Ingredientes

Polvinho azedo: 500g

Leche: 300ml

\*Uno con mucho sabor (semicurado o +)

Aceite de girasol: 125ml

Queso rallado: 200ml\*

,  
,  
,  
,  
,  
,

## Instrucciones

- Poner en una olla la leche y el aceite, calentar a fuego medio y retirar al primer hervor
- Dejar reposar unos 5 min
- Mezclar el líquido con el polvinho azedo
- Integrar el queso con el resto
- Aquí se puede añadir algo más de polvinho azedo si la masa no se despega de los dedos
- Engrasarse las manos en un poco de aceite y hacer bolitas del tamaño de una albóndiga pequeña
- Aquí se pueden congelar si se quiere
- Horno 20 min @ 200°C