**Pão de Queijo**

**Ingredientes**

* 4 copos (americanos) de polvilho doce (500 g)
* 1 colher (sopa) tempero ou sal a gosto
* 2 copos (americano) de leite (300 ml)
* 1 copo (americano) de óleo (150 ml)
* 2 ovos grandes ou 3 pequenos
* 4 copos (americano) de queijo minas meia cura ralado
* óleo para untar

**Modo de preparo**

1. Coloque o polvilho em uma tigela grande.
2. À parte, aqueça o sal, o leite e o óleo.
3. Quando ferver, escalde o polvilho com essa mistura, mexa muito bem para desfazer as pelotinhas.
4. Deixe esfriar.
5. Acrescente os ovos, um a um, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.
6. Unte as mãos com óleo, se necessário.
7. Enrole bolinhos de 2 cm de diâmetro e coloque-os em uma assadeira untada.
8. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido.
9. Asse até ficarem douradinhos.