Pão de queijo:  
Ingredientes:

* 500g de polvilho azedo;
* 1 copo (tipo americano) de água;
* 1 copo (tipo americano) de leite;
* ½ xícara de óleo de soja;
* 2 ovos;
* 100g de queijo parmesão ralado;
* Sal à gosto.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, ferva a água e acrescente o leite, o óleo e o sal;
2. Adicione o polvilho, misture bem e comece a sovar a massa com o fogo desligado;
3. Quando a massa estiver morna, acrescente o queijo parmesão, os ovos e misture bem;
4. Unte as mãos e enrole bolinhas de 2 cm de diâmetro;
5. Distribua as bolinhas em uma assadeira untada com óleo, deixando um espaço entre elas;
6. Asse em forno médio (180° C), preaquecido por cerca de 40 minutos.