

Pão de queijo

<u>Ingredientes</u>

- 500g de polvilho azedo
- 250ml de leite
- 125ml de óleo
- 2 ovos
- 200g de queijo minas padrão ralado
- Sal a gosto



Modo de preparo

| VERBO | IMPERATIVO | VERBO | IMPERATIVO |
|-------------|------------|-----------|------------|
| pré-aquecer | | adicionar | |
| aquecer | | levar | |
| misturar | | despejar | |
| fazer | | enrolar | |
| transferir | | assar | |

| 1. | Em uma panela, | o leite e o óleo até ferver. | | |
|----|---------------------|---|----------------|--|
| 2. | Em uma tigela, | o polvilho azedo. | | |
| | | a mistura quente de leite e óleo sobre o polvilho e | | |
| | | os ovos, um de cada vez, à massa. | | |
| 5. | | o queijo minas padrão ralado e | | |
| | | tudo até obter uma massa homogênea. | | |
| 6. | | o sal a gosto e | novamente. | |
| 7. | | o forno a 180°C. | | |
| 8. | | pequenas porções da massa e | | |
| | | bolinhas. | | |
| 9. | | as bolinhas para uma forma untada. | | |
| 10 | • | ao forno preaquecido e | | |
| | por aproximadamente | 20 minutos, ou até que os pães de queijo est | ejam dourados. | |