

## ☐ Pão de Queijo Caseiro Fofinho

*Uma receita que celebra a harmonia entre seus ingredientes!*

### ☐ Ingredientes Identificados:

- Pão de Queijo - assado, dourado e pronto para consumo

☐ *Combinação perfeita para uma receita deliciosa!*

### ☐ Ingredientes da Receita (para 4 pessoa/pessoas):

---

Polvilho doce - 250 gramas

Queijo meia cura (ou parmesão ralado) - 150 gramas

Leite integral - 100 mililitros

Óleo vegetal - 50 mililitros

Ovos grandes - 2 unidades

Sal - 1 colher de chá (ou a gosto)

☐ *Adicionei alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

### ☐☐ Modo de Preparo:

---

Preaqueça seu forno a 180°C. Se for usar a Airfryer, preaqueça a 160°C.

Em uma panela, junte o leite, o óleo e o sal. Leve ao fogo médio até ferver.

Em uma tigela grande, coloque o polvilho. Despeje a mistura fervente de leite e óleo sobre o polvilho, esaldando-o. Misture bem com uma colher de pau ou espátula até formar uma farofa úmida e homogênea. Deixe amornar por cerca de 10-15 minutos.

Quando a massa estiver morna, adicione os ovos um a um, misturando bem a cada adição. Em seguida, incorpore o queijo ralado.

Com as mãos limpas, amasse a mistura vigorosamente até obter uma massa lisa, homogênea e fácil de modelar. Se a massa estiver muito seca, adicione um pouco mais de leite; se estiver muito mole, adicione um pouco mais de polvilho.

Modele pequenas bolinhas com a massa, do tamanho de um brigadeiro grande. Distribua as bolinhas em uma assadeira untada (ou forrada com papel manteiga) com espaço entre elas.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 25 a 35 minutos, ou até que os pães de queijo estejam

dourados e crescidos. Se usar a Airfryer, asse por 15-20 minutos, verificando e virando na metade do tempo.

Sirva imediatamente, quentinho!

## ☐ Tempo de Preparo

Mais de 1 hora

## ☐ Rendimento

Serve 4 pessoa/pessoas

## ☐ Equipamentos

Você vai usar: Fogão, Forno a gás, Forno elétrico, Airfryer, Panela, Tigela, Assadeira,

## ⚠ Observações

Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma,

## ☐ Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver queijo meia cura, pode usar queijo parmesão, muçarela ou até mesmo um mix de queijos para um sabor mais complexo.

Para uma versão sem lactose, substitua o leite integral por leite vegetal (como leite de aveia ou amêndoas) e utilize um queijo sem lactose ou vegano.

Para intensificar o sabor, adicione uma pitada de pimenta-do-reino moída na hora ou ervas finas secas à massa.

☐ *Dica do Chef:* Você pode congelar as bolinhas de pão de queijo antes de assar. Disponha-as em uma assadeira e leve ao freezer até ficarem firmes. Depois, transfira para um saco plástico e guarde no freezer por até 3 meses. Asse diretamente do freezer, aumentando um pouco o tempo de forno.

✉ Sua receita foi enviada também para o e-mail: [drope0427@gmail.com](mailto:drope0427@gmail.com)