PÃO DE QUEIJO COM FIBRAS

Ingredientes

- 500 g de polvilho doce
- ½ xícara (chá) de ZIAM
- 1 e ½ xícara (chá) de Leite
- 1 colher (sopa) de sal
- ½ xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de queijo de minas meia-cura ralado

Modo de Preparo

Em uma tigela grande, coloque o ZIAM e o polvilho. À parte, aqueça o Leite com o sal, o óleo e misture ao polvilho. Acrescente os ovos, um a um, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição, até que a massa fique homogênea. Unte as mãos com óleo e enrole bolinhas de 2cm de diâmetro. Coloque-as em uma assadeira untada com óleo e leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourarem. Sirva.

DICAS: O polvilho doce pode ser substituído pela mesma quantidade de polvilho azedo.

Sobre a receita

- Rendimento: 100 unidades
- Nível de Dificuldade: Fácil
- Tempo de Preparo: 15 min.
- Tempo Total de Preparo: 45 min.
- Custo: Baixo

Florata farmácia de manipulação

Galena®