



© Ferrero 2019

PÃO DE QUEIJO

Outros | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 30 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

INGREDIENTES

- 1kg (2.2 lb.) de polvilho azedo de tapioca
- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo
- ½ ou 1 colher de sopa de sal
- 5 ovos
- 1 xícara de leite gelado
- 300g (0.66 lb.) de queijo semienvelhecido

INSTRUÇÕES

Coloque o polvilho azedo de tapioca em uma tigela grande e reserve.

À parte, misture a água, o óleo e o sal em uma panela pequena (ou fervedor de leite) e leve ao fogo. Desligue-o assim que começar a borbulhar.

Adicione o conteúdo da panela ao polvilho de tapioca aos poucos e mexa suavemente.

Misture bem os ingredientes com um garfo até a massa esfriar. Sove-a com as mãos cuidadosamente para não empelotar.

Adicione os ovos um a um sovando a massa sem parar. Adicione o leite gelado aos poucos enquanto bate na massa.

Se a massa secar, adicione o leite lentamente até você conseguir sová-la.

Continue batendo na massa e adicione o queijo aos poucos.

Administre o sal de acordo com o tipo de queijo.

Faça bolinhas com as mãos embebidas em óleo e coloque-as numa assadeira untada.

Pegue a assadeira e leve-a ao forno preaquecido a 175 °C, reduzindo a 100 °C quando as bolinhas ficarem maiores.

Aguarde até ficarem douradas e retire a assadeira do forno.

Preencha ou cubra cada bolinha com 15g (0.033 lb.) de creme de avelã de NUTELLA®.

Dicas:

Para um melhor sabor e uma melhor experiência de textura com o creme de avelã NUTELLA®, nunca aqueça ou leve NUTELLA® para o fogão.

Caso esteja usando pão de queijo congelado, asse-o conforme as instruções do fabricante antes de preencher ou cobri-los com NUTELLA®