

Pão de queijo



Ingredientes

- 1 quilo de polvilho azedo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 copo de óleo para escaldar o polvilho
- 1 prato de queijo da canastra
- 6 ovos caipiras
- leite até o ponto de desgrudar das mãos

Modo de preparo

- Sove bastante o polvilho com as mãos. Coloque o óleo no fogo, quando estiver bem quente escale o polvilho. Coloque o sal e os ovos amasse bem e vai depejando o leite aos poucos até a massa desgrudar das mãos. E por último, coloque o queijo e amasse bem. Atenção: assar em forno bem quente.