



## PÃO DE QUEIJO

Este bolinho ou pão feito com queijo é típico da culinária francesa e pode ser uma opção de lanche ou de aperitivo. Para fazer porções individuais a receita rende 25 unidades, já para servir como aperitivo rende 60 bolinhos.

 1 hora 1 hora 25 porções

## INGREDIENTES

- 360 ml de água
- manteiga com sal (170g)
- farinha de trigo (190g)
- 6 unidades de ovo de galinha inteiro (270 g)
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão (10 g)
- 1 xícara de chá de queijo ralado (140g)

## MÉTODO DE PREPARO

- 1º Numa panela, derreta a manteiga e em seguida junte a água, deixando que ferva.
- 2º Adicione a farinha mexendo sem parar, até formar uma bola de massa que se desprenderá da panela.
- 3º Transfira a mistura para a taça da batedeira e com o batedor de pão bata em velocidade média por um minuto.
- 4º Diminua a velocidade e junte os ovos e a clara, um por vez, incorporando-os à massa.
- 5º Acrescente os queijos curado e o parmesão já ralados e bata em velocidade média por mais um minuto.
- 6º Para fazer pequenas bolinhas para aperitivo transfira para um saco de confeitar com Bico Wilton Perle nº5. Para porções individuais, enrole as bolinhas na mão.
- 7º Forre uma assadeira com papel vegetal e molde os bolinhos mantendo 2 dedos de distância um do outro. Rende 60 unidades se for feito como aperitivo e 25 porções individuais.
- 8º Pré-aqueça o forno a 200°C por 10 minutos. E em seguida leve os bolinhos para assar até estarem dourados. Baixe o fogo para 160°C para terminar de assar sem que passem do ponto. Ficam prontos após 12 a 15 minutos de forno.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (44 g)	% DDR
ENERGIA	264 kcal	118 kcal	6 %
CARBOIDRATOS	14 g	6 g	2 %
PROTEÍNA	10 g	4 g	6 %
GORDURA	19 g	8 g	15 %
GORDURAS SATURADAS	11 g	5 g	21 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	1 %
SÓDIO	325 mg	144 mg	6 %