Mara Regina Santos Da Silva
Nutricionista · 11559D

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.

Preparação 1 hora · Total 1 hora · 25 porções

Ingredientes

ou

360 ml de água

ou

manteiga com sal (170g)

ou

farinha de trigo (190g)

ou

6 unidades de ovo de galinha inteiro (270 g)

ou

2 colheres de sopa de queijo parmesão (10 g)

ou

1 xícara de chá de queijo ralado (140g)

Método de preparo

1

Numa panela, derreta a manteiga e em seguida junte a água, deixando que ferva.

2

Adicione a farinha mexendo sem parar, até formar uma bola de massa que se desprenderá da panela.

3

Transfira a mistura para a taça da batedeira e com o batedor de pão bata em velocidade média por um minuto.

4

Diminua a velocidade e junte os ovos e a clara, um por vez, incorporando-os à massa.

5

Acrescente os queijos curado e o parmesão já ralados e bata em velocidade média por mais um minuto.

6

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.

7

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.

8

Pré-aqueça o forno a 200ºC por 10 minutos. E em seguida leve os bolinhos para assar até estarem dourados. Baixe o fogo para 160ºC para terminar de assar sem que passem do ponto. Ficam prontos após 12 a 15 minutos de forno.