

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	ou
360 ml de água	6 unidades de ovo de galinha inteiro (270 g)
ou	ou
manteiga com sal (170g)	2 colheres de sopa de queijo parmesão (10 g)
ou	ou
farinha de trigo (190g)	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 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.