



## PREPARAÇÃO



### **PÃO DE QUEIJO ENRIQUECIDO C/ SEMENTE DE ABÓBORA (OU DE GIRASSOL) E QUEIJO MEIA CURA (C/ OVOS)**



#### **INGREDIENTES**

- . 2 XÍCARAS DE POLVILHO AZEDO (+/- 200G);
- . 3 XÍCARAS DE POLVILHO DOCE (+/-300G);
- . 1 E 1/2 XÍCARA DE ÁGUA OU LEITE (+/- 350ML);
- . 1/2 XÍCARA DE ÓLEO DE GIRASSOL (100ML);
- . 2 OVOS;
- . 4 XÍCARAS DE QUEIJO MEIA CURA RALADO (+/- 300G);
- . 2 COLHERES DE SOPA DE SEMENTE DE ABÓBORA OU DE GIRASSOL TRITURADAS.
- . SAL À GOSTO.

#### **MODO DE PREPARO**

EM UMA PANELA, JUNTE A ÁGUA OU O LEITE COM O ÓLEO. LEVE PARA AQUECER (NÃO É PARA FERVER).

EM UMA TIGELA GRANDE, COLOQUE OS POLVILHOS (O AZEDO E O DOCE) E JUNTE À MISTURA DE ÁGUA OU LEITE COM O ÓLEO AQUECIDOS. MISTURE BEM COM UMA COLHER E RESERVE ATÉ AMORNAR. JUNTE OS OVOS LEVEMENTE BATIDOS E VÁ PONDO UM A UM E MISTURANDO BEM A CADA ADIÇÃO. DEPOIS, COLOQUE O QUEIJO, A SEMENTE DE ABÓBORA OU DE GIRASSOL TRITURADAS, O SAL E MISTURE BEM COM AS MÃOS ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.

FAÇA BOLINHAS DO TAMANHO DESEJADO, LEMBRANDO QUE QUANDO FOR ASSAR, O PÃO DE QUEIJO CRESCE UM POUCO, ENTÃO DEIXE-OS UM POUCO SEPARADOS.

LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 200°C POR 20 MINUTOS.

O.B.S.: PARA TER UM PÃO DE QUEIJO MAIS MACIO, COLOQUE MAIS LEITE OU ÁGUA PARA QUE A MASSA FIQUE COM UMA TEXTURA DE MASSA DE BOLO. UTILIZE UM SAQUINHO DE CONFEITEIRO OU UM SACO RESISTENTE, FAÇA UM CORTE NA PONTA E MOLDE O PÃO DE QUEIJO NO FORMATO QUE DESEJAR. ASSE POR 15 MINUTOS.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA  
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**