

Pão de Queijo a Donatello



Ingredientes: 500 grama de polvilho doce

1 chávena de leite

1 chávena de água

3 unidade de ovos

0,5 colher de chá de fermento em pó

200 grama de queijo parmesão ralado

0 totaste de orégano

0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Colocar na panela a água, leite deixe ferver Em uma bacia coloque o líquido o polvilho o fermento mexa com uma colher Deixe esfriar Adicione os ovos, um a um, misturando. Acrescente o queijo, sal o orégano a gosto, misture bem, modele bolinhas Em uma forma untada coloque as bolinhas Deixe um espaço entre os pães, pois ele vai crescer quando assar Levar ao forno 30 minutos até dourar

Sugestões Adicionais: