

# Pão de Queijo



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação: 30 minutos

Tempo Cozedura: 20-30 minutos

Doses: 18

## INGREDIENTES

- 400g queijo mozarela ralado (Aldi)
- 200ml natas culinária Parmalat
- 200g polvilho doce
- Sal a gosto (usei 1 colher chá)

## INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Numa taça grande, misture o polvilho doce e o queijo mozarela.
3. Adicione as natas (bem frescas) e misture tudo.
4. Adicione o sal e amasse até obter uma textura consistente. Caso a massa cole, adicionar mais um pouco de polvilho.
5. Cubra um tabuleiro com papel vegetal.
6. Faça bolinhas com cerca de 40-45g cada e coloque-as no tabuleiro, deixando algum espaço entre elas para que não colem.
7. Colocar no forno durante 20 a 30 minutos, até que esteja dourado.