

COMO FAZER PÃO DE QUEIJO NA
ALEMANHA: RECEITA PRÁTICA E
INFALÍVEL

Pão de
queijo!



Ingredientes para o pão de queijo na Alemanha



Você encontra tudo em lojas comuns:

- 400 g de polvilho (Maniokstärke) – disponível em mercados asiáticos, turcos ou na amazon, [aqui!](#)
- 2 colheres de chá rasas de sal.
- 200 ml de leite.
- 80 g de manteiga ou 80 ml de óleo de girassol.
- 2 ovos.
- 200 g de mussarela ralada.
- 100 g de parmesão ralado.

Modo de preparo passo a passo

1. Prepare a base: ferva o leite junto com a manteiga (ou óleo) e o sal.
2. Escalde o polvilho: coloque o polvilho numa tigela grande e despeje a mistura quente, mexendo até formar uma massa úmida.
3. Deixe esfriar um pouco para não cozinhar os ovos e o queijo.
4. Junte os queijos ralados e misture bem.
5. Adicione os ovos um a um, e mexa até formar uma massa homogênea.
 1. Modele as bolinhas com as mãos levemente untadas com óleo.
 2. Asse em forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 20–25 minutos, até ficarem douradinhos por fora e macios por dentro.

Dica: congele as bolinhas cruas e asse apenas na hora de servir. Assim, você terá pão de queijo fresquinho sempre que bater a saudade do Brasil.