

**Infância.**  
Imagine  
um pãozinho  
quentinho saído da  
chapa com manteiga  
ou requeijão!  
Hummm...



### PÃO DE QUEIJO

#### INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de leite  
1 colher (sopa) de Maggi  
Fondor  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1/2 kg de polvilho doce  
2 ovos ligeiramente  
batidos  
3 xícaras (chá) de queijo  
meia cura ralado

#### MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva  
o leite com o Maggi  
Fondor e o óleo. Em um  
recipiente, coloque o  
polvilho e escale-o, com

o auxílio de colher  
de cabo longo, com  
a mistura fervente.  
Acrescente os ovos,  
alternando com o  
queijo e sovando bem  
após cada adição.  
Unte as mãos com  
óleo e enrole bolinhas  
de 2 cm de diâmetro.  
Coloque-as em uma  
assadeira untada  
com óleo. Asse em  
forno médio (180° C),  
preaquecido, por cerca  
de 30 minutos. Sirva.

\*Receita: Nestlé

