

RECIPE

# Pão de Queijo com Nutella®

Médio

2 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 7 PORÇÕES

500 g de polvilho doce

1 ou 2 ovos

250 ml de leite integral

1/2 copo de óleo

1 colher (sopa) rasa de sal

1 pacote de queijo ralado parmesão

Nutella® a gosto

1 prato cheio (350 g) de queijo meia cura e/ou  
muçarela ralado no ralador (quanto mais queijo, mais  
gostoso o pão vai ficar)

### EQUIPAMENTO

Panela

Vasilha para misturar

Assadeira e forno



Para preparar esta  
deliciosa receita, 15 g de  
Nutella® por pessoa é  
suficiente para apreciar  
todo o seu sabor!

## PASSO A PASSO

**1**

Coloque o leite e o óleo em uma panela para esquentar e, assim que começar a ferver, desligue o fogo imediatamente. Em uma tigela grande, coloque o polvilho e o sal. Em seguida, despeje o conteúdo da panela ainda quente e misture bem, primeiro com uma colher e depois com a mão.

**2**

Acrescente o queijo ralado, um pouco do queijo do prato e um ovo. Continue misturando bem. Coloque o restante do queijo e verifique se a massa está com uma textura boa (nem muito oleosa nem muito seca). Se sentir que está muito seca, coloque outro ovo. Se ficar oleosa, acrescente um pouco mais de polvilho. A massa deverá soltar da tigela e da sua mão.

**3**

Experimente a massa e veja se está boa de sal. Algumas pessoas gostam de colocar um pouco mais de sal. Faça bolinhas e coloque-as na assadeira, deixando um pequeno espaço entre um pão e outro (não é necessário untar a assadeira).

**4**

Leve ao forno em temperatura média (230°C) até dourar um pouco. Depois de pronto, consumir com Nutella®.

## **Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!**

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.