

RECEITA

Pão de queijo com Nutella®

Médio

2 h 0 min



INGREDIENTES

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

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

EQUIPAMENTO

Bowl

Assadeira



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

MODO DE PREPARO

- 1** Coloque o leite e o óleo em uma panela para esquentar e desligue o fogo imediatamente, assim que começar a ferver. Em uma tigela grande, coloque o polvilho e o sal. Em seguida, despeje o conteúdo da panela ainda quente, misture bem, primeiro com uma colher e depois com a mão.
- 2** Acrescente o queijo ralado, um pouco do queijo do prato e 1 ovo, continue misturando bem.
- 3** Coloque o resto 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 de sua mão. Experimente a massa e veja se está boa de sal. Faça bolinhas e coloque 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 também estamos!

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