E-BOOK

# Pão De Queijo



SALGADOSDESUCESSO.COM

# *Sumário*


APRESENTAÇÃO 03

PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL 04

PÃO DE QUEIJO COM CALABRESA 05

PÃO DE QUEIJO COM GOIABADA 06

PÃO DE QUEIJO COM FRANGO E REQUEIJÃO 07

PÃO DE QUEIJO VEGANO 08

PÃO DE QUEIJO LOW CARB 09

PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM CHOCOLATE 10




# APRESENTAÇÃO

O pão de queijo é uma receita típica de Minas Gerais e é apreciado por brasileiros de todos os cantos do país.

A cada esquina, você encontra uma padaria ou lanchonete que venda os famosos pães de queijo.

Sabe qual é a grande sacada dessa oportunidade? Você não precisa ter um espaço físico para vender os produtos: basta fabricar em casa e vendê-los frescos e quentinhos ou ainda fabricá-los e vender congelados.

Na verdade, trabalhar no ramo de alimentação é sempre um bom negócio.

Quando se trata de um produto gostoso, prático e barato a coisa melhora ainda mais de figura. No dia a dia corrido que tanta gente vem levando, isso é exatamente o que elas precisam.

Existem por aí muitas variações da receita original do pão de queijo, adaptadas inclusive para o mundo fit, por isso reunimos aqui as melhores opções de pães de queijo, com o melhor sabor, para agradar ao estômago e ao bolso de seus clientes.



# PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL

## INGREDIENTES

- *250ml de leite*
- *1/2 copo de água*
- *1/2 copo de óleo*
- *1 colher de sobremesa de sal*
- *1/2 kg de polvilho doce*
- *3 ovos*
- *100 g de queijo parmesão ralado*

## MODO DE PREPARO

*1. Ferva o leite, a água, o óleo e o sal.*

*2. Em uma vasilha, coloque o polvilho doce e misture os ingredientes fervidos com uma colher de pau.*

*3. Coloque os ovos (já desmanchados) e por último o queijo ralado.*

*4. A textura da massa não gruda na mão.*

*5. Faça as bolinhas com a massa quase fria e colocar em forma untada para assar.*



# PÃO DE QUEIJO COM CALABRESA

## INGREDIENTES

- *1/2 copo americano de leite*
- *1/2 copo americano de óleo*
- *500g de polvilho azedo*
- *1/2 copo americano de água morna*
- *1 ovo*
- *120 g de queijo parmesão*
- *250 g de queijo provolone*
- *Sal a gosto*
- *1/2 calabresa frita*
- *1 xícara de requeijão*
- *1 xícara de queijo mussarela*
- *Salsinha a gosto*

## MODO DE PREPARO

*1. Para o recheio, em um processador, acrescente a calabresa, o requeijão, o queijo mussarela e a salsinha.*

*2. Bata tudo até ficar bem homogêneo e reserve.*

*3. Em uma panela, misture o óleo com o leite e deixe ferver.*

*4. Em um bowl, acrescente o polvilho azedo, a água morna e a mistura de leite e óleo, misture bem com as mãos.*

*5. Adicione 1 ovo e volte a mexer.*

*6. Se a massa estiver um pouco dura, adicione mais um pouco de água morna.*

*7. Em seguida, acrescente o queijo provolone e o sal.*

*8. Sove a massa até ficar bem homogênea.*

*9. Faça bolinhas e abra com as mãos para colocar o recheio.*

*10. Pegue o recheio feito no início e recheie um a um, depois dê a forma da bolinha do pão de queijo.*

*11. Agora é só assar ou congelar.*



# PÃO DE QUEIJO COM GOIABADA

## INGREDIENTES

- *2 xícaras de chá de leite*
- *2 colheres sopa de manteiga*
- *1/2 colher chá de sal*
- *1/2 xícara chá de óleo*
- *500g de polvilho doce*
- *3 ovos*
- *500g de queijo de minas curado ralado*
- *100g de queijo parmesão ralado*
- *2 xícaras chá de goiabada em cubos*

## MODO DE PREPARO

*1. Coloque em uma panela o leite, a manteiga, o sal e o óleo e leve ao fogo médio até levantar fervura.*

*2. Coloque o polvilho em uma tigela e despeje o leite quente.*

*3. Acrescente os ovos e os queijos ralados, misturando bem até formar uma massa uniforme e firme.*

*4. Pegue pequenas porções de massa, enrole, abra na palma da mão e coloque uma porção de goiabada dentro.*

*5. Feche bem, enrolando novamente, e coloque em uma assadeira untada para assar ou congele.*



# PÃO DE QUEIJO COM FRANGO E REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

- *250 g de polvilho azedo*
- *250 g de polvilho doce*
- *300 ml de leite*
- *150 ml óleo de soja*
- *1 colher de sopa de sal*
- *2 ovos grandes*
- *500 g de queijo meia cura ralado*
- *500 g de peito de frango cozido, temperado e desfiado*
- *200 g de catupiry ou requeijão cremoso*

## MODO DE PREPARO

*1. Em um recipiente, misture o frango e o catupiry.*

*2. Em seguida, faça bolinhas pequenas, coloque em uma forma e leve ao freezer para congelar.*

*3. Coloque o polvilho em uma tigela.*

*4. Leve o leite, o óleo e o sal para ferver e escalde o polvilho.*

*5. Mexa bem até retirar todas as pelotas da massa.*

*6. Deixe esfriar, acrescente os ovos e o queijo e sove a massa até ficar homogênea.*

*7. Unte a mão com óleo, pegue as bolinhas do recheio e envolva-as com a massa do pão de queijo.*



# PÃO DE QUEIJO VEGANO

## INGREDIENTES

- *2 xícaras de polvilho doce*
- *1 xícara de polvilho azedo*
- *1/3 xícara de óleo*
- *2 xícaras de batata salsa amassada (tipo purê)*
- *1 xícara de água quente*
- *Sal a gosto*
- *Temperos a gosto (salsinha desidratada, ervas finas, alho desidratado, gergelim, linhaça)*

## MODO DE PREPARO

*1. Cozinhar em água fervente, a batata salsa já descascada.*

*2. Reservar a água utilizada após o fervimento.*

*3. Amassar as batatas, até a consistência de um purê.*

*4. Em uma travessa, adicione o polvilho azedo, o polvilho doce, o óleo, o sal e a água quente do fervimento das batatas.*

*5. Misture bem, podendo utilizar as próprias mãos, até virar uma massa uniforme.*

*6. Acrescente os temperos que preferir.*

*7. Faça as bolinhas e asse ou congele.*



# PÃO DE QUEIJO LOW CARB

## INGREDIENTES

- *2 ovo inteiro*
- *6 fatias de queijo branco*
- *4 colheres de sopa cheias de queijo parmesão ralado*
- *2 colheres de sobremesa de fermento químico em pó*

## MODO DE PREPARO

*1. Primeiramente bata o ovo e o queijo no liquidificador.*

*2. Em seguida, coloque em uma tigela pequena (caso não bata bem, pode usar um garfo para poder picar o queijo que restou até ficar bem picadinho no ovo), coloque o queijo parmesão aos poucos e misture.*

*3. Caso seja necessário, ou queira modelar o pão de queijo, pode acrescentar um pouco mais de queijo parmesão, e no final, acrescente o fermento.*

*4. Para assar utilize forminhas de empadinha.*



# PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- *2 xícaras de polvilho doce*
- *1 xícara de leite*
- *½ colher de sopa de sal*
- *2 colheres de sopa de manteiga*
- *2 ovos*
- *1 xícara de queijo minas (ralado)*
- *1 ½ barras de chocolate ao leite*

## MODO DE PREPARO

*1. Para preparar pão de queijo recheado com chocolate, comece por peneirar o polvilho em uma vasilha.*

*2. Aqueça o leite com o sal e a manteiga e despeje sobre a tigela com o polvilho.*

*3. Mexa até obter uma mistura homogênea, deixe esfriar um pouco e junte o queijo e os ovos.*

*4. Com as mãos untadas de óleo, enrole o pão de queijo em bolinhas, colocando um cubinho de chocolate dentro de cada uma.*

*5. Está pronto para assar ou congelar.*