CASEIROS POR AMOR

Gaay Magro Marques



Apostila complementar de

Queijos

Pão de Queijo

Ingredientes:

1 1/2 Xícara de polvilho doce
1 1/2 Xícara de polvilho azedo
Pitada generosa de sal
100g de Queijo Ralado Parmesão
2 Ovos
250ml de leite
1/2 Xícara de óleo.

Preparo:

Esquente o leite e óleo juntos até levantar fervura.
Junte a mistura líquida ao dois polvilhos.
Misture bem.
Adicione os outros ingredientes e sove bem por 5 minutos.
Faça bolinhas e leve para assar sobre um forma, em forno pré aquecido a 180° por 30 minutos.

Queijo Caseiro

Ingredientes:

2 Litros de Leite
6 colheres de sopa de vinagre
1/2 Colher de Sopa de Sal

Preparo:

Confira o modo de preparo no vídeo.

Doce de leite para rechear queijo

Ingredientes:

1 leite condensado
1 caixinha de creme de leite
200g de doce de leite

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre em fogo baixo até soltar do fundo da panela.
Deixe gelar e use.

Goiabada cremosa para rechear queijo

Ingredientes:

200g de goiabada
100ml de creme de leite

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo até derreter por completo a goiabada.
Deixe gelar e use.

Creme de Nutella para rechear queijo

Ingredientes:

140g de Nutella. (Potinho menor)
100 ml de creme de leite

Preparo:

Misture os dois ingredientes e use.

Geleia de morango para rechear queijo

Ingredientes:

2 Caixas de morangos picados e lavados
1 Xícara de açúcar
1/2 Xícara de água

Preparo:

Leve tudo ao fogo baixo mexendo sempre, até chegar no ponto desejado.
Deixe esfriar e use

Dicas para o pão de Queijo

- Sove bem a massa. No mínimo por 5 minutos
- Se sentir que sua massa de pão de queijo gruda nas mãos, adicione um pouco mais de polvilho doce.
- Preste atenção no tempo de forno. Se seu pão de queijo ficar tempo a mais no forno ficará seco. Assim que dourar já está bom.
- O pão de queijo deve ser servido sempre quente.

Congelamento do pão de queijo

Para se congelar o pão de queijo siga o passa a passo:

- Forme as bolinhas e coloque sobre uma forma.
- Leve para congelar as bolinhas sobre a forma.
- Solte as bolinhas de pão de queijo da forma e coloque em um saquinho de sua preferência. Feche bem o saco.
- Leve ao freezer e mantenha por até 2 meses.

Para Assar

- Distribua o pão de queijo congelado sobre uma forma.
- Leve ao forno a 180° por 45 minutos.

O congelamento serve pro pão de queijo simples e recheado

Pontos importantes sobre o Queijo Caseiro

- O Sal já estava acrescentado no meu leite.

- Quanto mais "Puro" for o leite usado melhor será o Resultado.

- Usei leite de Caixinha desses achados em mercado.

- Formato e altura do queijo é você que resolve. Lembre-se de usar sempre uma vasilha furada em baixo para que o soro saia.

- Use Vinagre de álcool na Receita.