

# Bolo Pão de Queijo

*Mais prático que **pão de queijo**, uma receita para alegrar aos fãs dessa preciosidade da culinária brasileira!*



Desconheço brasileiro que não goste de **pão de queijo**. O mesmo não ocorre com os nascidos em outros países, mas aqui venho com uma nova proposta para que possa conquistar o coração dos incrédulos (que não acreditam que seja bom)!

Esse **Bolo Pão de Queijo** não é novidade na web. Muitos já fizeram e eu vi pela primeira vez no canal do [Mohamad Hindi](#). Minha receita é um pouco diferente e vem para atender um público como o meu, que prefere conferir a receita escrita. Sim, por incrível que pareça, nem todo mundo gosta de ver receitas no *Youtube*!

Mas vamos ao que interessa? Testem em casa e depois me digam

se não é uma delícia! Para a receita tradicional de **pão de queijo**, acesse aqui.

## **Bolo Pão de Queijo**

### ***Ingredientes***

- 4 ovos;
- 1/2 de xícara de manteiga derretida (ou outro óleo que você preferir);
- 1/2 xícara de água;
- 100 g de queijo parmesão ralado;
- 2 xícaras de polvilho doce;
- 1/2 xícara de polvilho azedo;
- 2 colheres de chá de fermento químico;
- Sal e pimenta branca moída;
- 300 g de queijo muçarela (ou outro que derreta com facilidade) para rechear.

### ***Modo de preparo***

Pré-aqueça o forno em 180 graus (temperatura média). Misture todos os ingredientes (menos a muçarela) no liquidificador e bata por pelo menos dois minutos. Forre uma forma com papel manteiga e adicione metade da mistura.

Adicione uma camada do queijo muçarela em fatias (ou pedaços), para formar o recheio, mas sem encostar nas bordas. Faça com delicadeza para que não afunde. Usar fatias de queijo pode ser mais fácil.

Adicione o restante da massa para cobrir o recheio e leve ao forno por 30 min. Ou asse até que a parte superior esteja firme como um bolo e levemente dourado. Sirva quente acompanhado de salada. Se sobrar, basta esquentar no microondas por alguns segundos que continua excelente!





