

# Como fazer pão de queijo caseiro

*Conheça a fórmula de como fazer pão de queijo caseiro, variando nos queijos e polvilhos!*



Preciso confessar que aprendi **como fazer pão de queijo caseiro** só depois que mudei para a Bélgica. Comprar recém feito era parte da minha rotina (meu café da manhã no trabalho!), assim como comprar congelado.

Mas para quem mora fora do Brasil as coisas podem não ser tão simples assim. Aqui ainda temos sorte, pois são mais de 45 mil brasileiros vivendo aqui e com isso, vários mercados garantem nossa sobrevivência. Meu favorito é o **Markt Olá Brasil**, que já [mencionei em post aqui](#).

Porém, quem me conhece sabe que eu amo arrumar trabalho e desde que me mudei para cá, me dediquei a encontrar a fórmula de **como fazer pão de queijo caseiro** perfeito. Do zero, até porque as misturas não são nada mais do que polvilhos (se tem que colocar ovo, queijo, leite e azeite, só tem polvilho no pacotinho). A única que gostava no BR era a da [Fleischmann](#) (saudades), que infelizmente não encontro por aqui.

E é esta fórmula que com muito orgulho compartilho hoje. Com todas as dicas, para agradar gregos e troianos. Aprovada pelo meu grupo misto de amigos (que inclui belgas, filandeses, suécos, holandeses, brasileiros e portugueses). Se forem replicar, *please*, me marquem aí na *web*!

## **Como fazer pão de queijo caseiro – minha fórmula nada secreta**



Antes de listar ingredientes e indicar modo de preparo, quero lembrar que o pão de queijo caseiro perfeito é resultado de uma combinação bem simples. Você sempre vai precisar de polvilho, queijo, líquido (água ou leite), gordura (azeite,

óleo ou manteiga) e ovos.

Já testei a receita com diversos tipos de queijo, apenas com polvilho doce, apenas com polvilho azedo... cinco anos testando, diversas cobaias, para poder apresentar essa fórmula. E antes de repassar a receita em si, compartilho algumas dicas essenciais:

- use queijos saborosos ao preparar para não brasileiros. Meu preferido aqui é o cheddar britânico (que aqui acho bem barato). Ele é maturado por 9 meses extremamente saboroso. Provolone ou um bom parmesão também valem. Quanto mais saboroso o queijo, mais fácil agradar o paladar europeu (fica a dica);
- sempre tempere o pão de queijo com um pouquinho de sal e pimenta, deixa muito mais saboroso e faz toda diferença;
- mistura de polvilho doce com salgado é o ideal. Usar só o doce fica mais massudo; usar só azedo fica mais seco e duro;
- consistência da massa vai depender muito do tipo de queijo usado, pode ficar mais ou menos grudenta na hora de moldar as bolinhas.

Dito isso, vamos ao que interessa!

## ***Ingredientes***

- 200 g de queijo;
- 100 g de polvilho doce;
- 100 g de polvilho azedo;
- 100 ml de água fervente;
- 40 ml de azeite;
- 1 ovo;
- Pitada de sal e pimenta branca.

## ***Modo de preparo***

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180 graus). Misture

os polvilhos com uma pitada de sal e pimenta. Rale o queijo que vai usar no preparo. Ferva a água. Adicione a água bem quente na mistura de polvilhos (serve para queimar um pouco) e misture com uma colher ou espátula. Adicione o azeite, o queijo ralado e misture.



O ovo precisa ser o último ingrediente, para não cozinhar com o calor da água. Misture bem e modele as bolinhas de pão de queijo. Uso papel manteiga para assar, para evitar que grude. Leve ao forno para assar por aproximadamente 25, 30 min. ou até que estejam dourados. E bom apetite!





