

Pão de Queijo Colorido

Ingredientes:

6 copos de Polvilho Azedo
½ copo de Óleo de girassol
1 copo de Água
6 ovos
1 xícara (chá) de Queijo colonial
1 colher (chá) de Sal
Meia xícara (chá) de Cenoura

Preparo:

Separe em uma bacia o polvilho.

Bater no liquidificador a água com o legume que dará a cor ao pão de queijo.

Em uma panela ferva o suco do legume com o óleo.

Misture no recipiente com o polvilho e deixe esfriar.

Acrescente o queijo colonial ralado grosso e misture bem.

Quebre os ovos em um prato, bata de leve com o garfo e misture na massa até ficar homogênea.

Vá sovando bem a massa e se precisar acrescente aos poucos mais polvilho ou água até dar o ponto de massa lisa e macia.

Faça as bolinhas e leve ao forno quente a 200°C até ficar levemente dourado a parte inferior que fica na forma.

VARIAÇÕES:

Beterraba, Couve ou Espinafre cru

Orégano ou salsa

Linhaça ou Chia

Tomate seco

