

PÃEZINHOS DE QUEIJO SSB



CONFEÇÃO

1. Na taça, munida do acessório de amassar/triturar, colocar o leite, o óleo e o sal. Programar 95 graus, 4 minutos.

2. Deixar arrefecer durante 10 minutos.

3. Entretanto, ligar o forno a 200 graus e preparar um tabuleiro de forno, forrando-o com papel vegetal.

4. Aos líquidos da taça, adicionar o polvilho, os ovos e o queijo e selecionar o P2 Pastry (Massas), interrompendo antes da levedação automática.

5. Fazer bolinhas ou colocar uma colherada de massa no tabuleiro e levar ao forno até dourar (cerca de 25 minutos).

6. Consumir morno.

7. Dica: podem congelar-se em cru, levando ao forno só na altura de servir.

INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE LEITE
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 COLHER (CAFÉ) RASA DE SAL
- 300 GR DE POLVILHO DOCE
- 2 OVOS M
- 150 GR DE QUEIJO RALADO (MOZARELLA OU MISTURA DE QUEIJOS, ETC.)
- NOTA: 1 CHÁVENA = 250 ML