

# Pão De Queijo (Receita Principal)

80

## Ingredientes

### Preparo

400ml	Água
400g	Ovos
400g	Queijo Mussarela Ralado
1kg	Max Max



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Max e o queijo muçarela ralado na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 30 segundos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar a água e os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Dividir em partes de 10 g para pães de queijo tamanho pequeno, 50 g para tamanho médio e 90 g para tamanho grande. Bolear.
05. Colocar em assadeiras.
06. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 a 20 minutos para pães de queijo tamanho pequeno, 20 a 25 minutos para tamanho médio e 25 a 35 minutos para tamanho grande em forno lastro.

## Dicas

- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido.
- Após o batimento, a massa pode ser conservada em geladeira por até 3 horas. Porém, poderá ocorrer redução de volume do produto final. Evite manter em temperatura ambiente, para que não haja amolecimento da massa por ação enzimática.
- A qualidade e o tipo de queijo utilizado poderá alterar o produto.
- Outros sabores:
  - \* Pão de Queijo com Aliche: Após bater a água e os ovos, adicionar 100 g de aliche picado e misturar até homogeneizar.
  - \* Pão de Queijo com Cebola: Após bater a água e os ovos, adicionar 250 g de cebola picada e misturar até homogeneizar.
  - \* Pão de Queijo com Linguiça Calabresa: Colocar 250 g de linguiça calabresa picada junto com o Zeelandia Max e o queijo ralado na batedeira.
  - \* Pão de Queijo com Mortadela: Colocar 250 g de mortadela picada junto com o Zeelandia Max e o queijo ralado na batedeira.
  - \* Pão de Queijo com Orégano: Colocar 10 g de orégano junto com o Zeelandia Max e o queijo ralado na batedeira.
  - \* Pão de Queijo com Presunto: Colocar 250 g de presunto picado junto com o Zeelandia Max e o queijo ralado na batedeira.
  - \* Pão de Queijo com Queijo Minas Frescal: Colocar o queijo minas frescal na batedeira e bater até desmanchar. Adicionar o Zeelandia Max e o queijo ralado.
- Máquina Modeladora
  - \* Para utilização de máquinas, os ingredientes devem estar gelados;
  - \* Os moldes e encaixes da máquina modeladora devem ser lubrificados com margarina de uso geral.

## Rendimento / Quebra

44 Unidades de 40 g

## Validade Sugerida

24 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Ralador

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	127	6
V. Energético (kJ)	547 kJ	7
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	241	10
Açúcares (g)	0.3 g	**
Açúcares totais (g)	0.3	
Aç adicionados (g)	0.2	0
Gorduras totais (g)	5.3	8
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0