

Pão de queijo com recheio de calabresa



Ingredientes

1000 g de **MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO ITAIQUARA**
400 g (8 unidades) de ovos
400 g de queijo parmesão ralado
400 mL de água

Recheio:

400 g de calabresa moída

Modo de Preparo

Adicione a mistura para pão de queijo Itaiquara, os ovos, o queijo e a calabresa moída na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto. Adicione a água na batedeira, e misture na velocidade média durante 2 minutos ou até formar uma massa homogênea. Divida a massa em peças do tamanho desejado e arrume em assadeiras.

Leve ao forno nas seguintes temperaturas:

- forno de lastro: 200°C durante 20 minutos (para pães de 30 g de peso).
- forno vertical: 170°C durante 20 minutos (para pães de 30 g de peso).

Receita enviada por: Itaiquara