

STUFFED CHEESE PUFFS

Ingredientes

- *1/2 copo (americano) de leite*
- *1/2 copo (americano) de óleo*
- *500 g de polvilho azedo*
- *1/2 copo (americano) de água morna*
- *1 ovo*
- *120 g de queijo parmesão*
- *250 g de queijo provolone*
- *sal a gosto*

RECHEIO

- *1/2 calabresa frita*
- *1 xícara de requeijão*
- *1 xícara de queijo mussarela*
- *salsinha a gosto*





Preparo

- 1. Em uma panela, ferva a água e acrescente o leite, o óleo e o sal.*
- 2. Adicione o polvilho aos poucos até dar liga. Pode ser que você não precise usar os 800g, então coloque devagar e sove a massa até soltar da mão: esse é o ponto.*
- 3. Quando a massa estiver morna, acrescente o queijo parmesão, os ovos e misture bem.*
- 4. Unte as mãos e enrole bolinhas de 2cm de diâmetro.*
- 5. Disponha as bolinhas em uma assadeira untada com óleo, deixando um espaço entre elas.*
- 6. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.*