Ingredientes

- 500g de polvilho **azedo** / 500g de polvilho **doce**
- 240ml de leite (247g)
- 240ml de água
- 240 ml de óleo vegetal (ou a mesma quantidade de manteiga - 230g)
- 4 ovos (de galinhas felizes)
- Cerca de 400 a 500g de queijo canastra/meia cura ralado (ou outro em substituição)
- Sal à gosto (+/- 2 colheres de chá)
- Orégano à gosto

Preparo

- Aquecer os líquidos (água, leite e óleo/manteiga) para escaldar o polvilho azedo; aquecer até borbulhar (quase ferver)
- Colocar a mistura quente de uma só vez sobre o polvilho azedo e mexer; adicionar o polvilho doce e mexer até ficar quase homogênea
- Com a massa morna (não quente!), colocar os ovos um de cada vez e ir mexendo
- Adicionar parte do queijo (cerca de 2/3) e misturar bem
- Adicionar restante do queijo e deixar menos misturado para que fiquem uns pontinhos de queijo derretido/dourado ao assar
- Se a massa estiver muito seca, pode adicionar um pouco de água ou leite; deve conseguir fazer bolinhas que mantenham a forma, sem grudar muito
- Fazer as bolinhas (eu faço cerca de 50g por bolinha)
- Para assar, pré-aquecer o forno a 180ºC, assar por cerca de 35 minutos ou até ficarem dourados; não é necessário untar a forma

Sugestões

- Eu prefiro usar manteiga no lugar do óleo
- Gosto de fazer bolinhas de mais ou menos 50 gramas cada
- Na AirFryer, pré-aquecer por 2 minutos a 170ºC, assar por 30 minutos, mexendo na metade do tempo para dourar por igual
- Pode congelar as bolinhas cruas e assar congelado da mesma forma

Inspirada na receita do site OutraCozinha