



## Pãozinho de polvilho



### Rendimento

14 porções (70 unidades)



### Tempo de preparo

01:05

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Polvilho azedo	5 xícaras (chá)	625 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Manteiga	6 colheres (sopa)	120 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Ovo	3 unidades	150 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o polvilho e o sal, e misture. Reserve.
2. Em uma panela pequena, coloque o leite e a manteiga, e leve ao fogo alto até ferver. Junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, mexendo sem parar por 1 minuto, ou até encorpar levemente. Despeje, ainda quente, sobre o polvilho, e misture. Espere esfriar e incorpore o ovo à mistura.
3. Divida a massa em 70 porções iguais, modele em formato de esfera, disponha em uma GN e deixe descansar por 30 minutos.
4. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar. Retire do

forno e sirva em seguida.