



PERSONNES: 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION :15MIN

TEMPS DE CUISSON: 20MIN

INGREDIENTS

INSTRUCTIONS

- 250 g de farine de manioc
- 200 g de fromage frais râpé
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

- 1. Mélange tous les ingrédients jusqu'à former une pâte homogène.
- 2. Forme des petites boules et dispose-les sur une plaque.
- 3. Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

NOTES

Idéal pour accompagner un café colombien ou une boisson chaude.