

Pão de Queijo

Ingredientes

250 g de tapioca (yuca)
200 ml de leche
30 g de mantequilla o margarina
150 g de parmesano o cualquier otro queso cheddar o comté
2 huevos
1/2 cucharada de sal

Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Hervir la leche con la mantequilla y la sal.
3. Coloca la tapioca en el bol Kenwood, vierte la leche encima y mezcla.
4. Agrega los huevos y el queso, amasa por 10 minutos.
5. Haga bolitas del tamaño de una nuez grande en una bandeja para hornear forrada con papel pergamo. Con estas cantidades llenamos un plato de 60x60 cm.
6. Hornear durante 23 minutos en el horno.