

Pao de Queijo

Ingredienti

250 g tapioca (manioca)
200 ml di latte
30 g di burro o margarina
150 g di parmigiano o altro formaggio cheddar o Comté
2 uova
1/2 cucchiaio di sale

Preparazione

- 1.** Preriscaldare il forno a 200°C.
- 2.** Far bollire il latte con il burro e il sale.
- 3.** Mettete la tapioca nella ciotola Kenwood, versateci sopra il latte e mescolate.
- 4.** Aggiungere le uova e il formaggio, impastare per 10 minuti.
- 5.** Su una teglia foderata con carta da forno formare delle palline della grandezza di una grossa noce. Con queste quantità riempiamo un piatto da 60x60 cm.
- 6.** Cuocere per 23 minuti in forno.