

Pão de Queijo

Ingédients

250 g de tapioca (manioc)
200 mL de lait
30 g beurre ou margarine
150 g de parmesan ou tout autre fromage type cheddar ou comté
2 œufs
1/2 cuillère à soupe de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Faire bouillir le lait avec le beurre et le sel.
3. Mettre le tapioca dans le bol du Kenwood, verser le lait par-dessus et mélanger.
4. Ajouter les œufs et le fromage, pétrir pendant 10 minutes.
5. Faire des boules de la taille d'une grosse noix sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Avec ces quantités on remplit une plaque 60x60 cm.
6. Faire cuire 23 minutes au four.