

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 cucchiaino 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.