Pão de queijo fit de tapioca

Ingredients

1 xícara de chá de tapioca hidratada

75 gramas de queijo cottage (cream cheese ou creme de ricota light) (Quatá)

40 gramas de queijo minas padrão ralado (Quatá)

Parmesão ralado a gosto

Sal a gosto

1 colher de sopa de linhaça (ou chia)

Preparo

Reúna todos os ingredientes do seu pão de queijo fit de tapioca;

Coloque a tapioca hidratada, o queijo cottage, o queijo minas, o parmesão, o sal e a linhaça. Misture bem;

Unte as mãos com um pouco de óleo, e molde bolinhas com a massa;

Disponha as bolinhas em uma forma com papel manteiga, polvilhe um pouquinho de parmesão ralado Quatá por cima de cada bolinha, e asse-as em forno preaquecido a 200ºC por cerca de 20 a 25 minutos, ou até que os pães de queijo fiquem douradinhos;

Agora é só servir. Bom apetite!