

Minas Pao de Queijo

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 15/10

Pao de queijo, tapioka nişastası, süt, tereyağı, yumurta ve peyniri fırında kabaran glutensiz Brezilya peynir toplarıdır.

Malzemeler

- 300 gr Tapioka nişastası
- 250 ml Süt
- 125 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 100 gr Parmesan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Fırın 220°C'ye ısıtın.
2. Süt, tereyağı ve tuzu kaynama noktasına getirin.
3. Tapioka nişastasını ekleyip kuvvetlice karıştırın.
4. Hamuru 8 dakika 110°C'de yumurta pişmesin.
5. Yumurtaları tek tek yedirip peyniri ekleyin.
6. Hamuru küçük toplar halinde tepsiye dizin.
7. Pao de queijo topları 30 dakika kabarmaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı hamur 110°C'de pişirmeye eklemek pişmesini ve hamurun kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında sıcak olarak kahve veya kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta