

# Pão de Queijo

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 4/10

Pão de queijo, tapyoka nişastas ve peynirle küçük kabarmalı toplar pişirerek Brezilya kafe vitrininin ikonik atıştırmacı yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Tapyoka nişastas
- 1 su bardağı Rendelenmiş peynir
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Sıyağ

## Yapılı

1. Süt ve yağ ısıtın.
2. Tapyoka nişastas ve peyniri karıştırın.
3. Hamuru 190°C fırında 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok sert bırakmamak için daha boş ve yumuşak yapar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Topları sıcakken, yanına kahve koyup peynirli halde sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta