>HAMUR İŞLERI

>Pão de Queijo

Toplam 45 dk · Haz1rl1k 20 dk · Pişirme 25 dk · 6 kişilik · Kolay · ~280 kcal · Açl1k bar1 5/10

Minas Gerais'in manyok nişastal1 peynir toplar1 f1r1ndan1 ğ1ndad1 ş1nce kabuklu, içi esnek kal1r.

Malzemeler

- 300 gr Manyok nişastas1
- 200 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 180 gr Kaşar peyniri
- 60 ml Zeytinyağ1

Yap1 ş1

1. Süt ve yağ1 1s1t1p manyok nişastas1n1n üzerine dökün.
2. Yumurta ve peyniri ekleyip yumuşak hamur haz1rlay1n.
3. Toplar yap1p 190°C f1r1nda 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 1l1k halde yoğurun; peynir erimeden kar1ş1r ve toplar f1r1nda çatlamaz.

SERVIS ÖNERISI

Kahvalt1da s1cak kahveyle servis edin.

Alerjenler

Süt · Yumurta