

Sao Paulo Pao De Queijo

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~210 kcal

Açlık bar 3/10

Pao de queijo, tapioka nişastasından, süt, tereyağ, yumurta ve peynirle yoğurup fırında pişirilen glutensiz Brezilya peynir ekmeğidir.

Malzemeler

- 300 gr Tapioka nişastasından
- 250 ml Süt
- 100 gr Tereyağ
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Parmesan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Fırını 220°C'ye ısıtın ve yağlayın.
2. Süt, tereyağ ve tuzu kaynama noktasına getirin.
3. Tapioka nişastasından ekleyip tahta kaşığıyla çözülmeye kadar karıştırın.
4. Hamuru 10 dakika ılımlı olarak pişirin.
5. Yumurtaları tek tek hamura yedirin.
6. Parmesan ekleyip parlak ve yapışkan hamur elde edin.
7. Hamuru küçük toplar yapıp 220°C fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları hamura 11 dakika sonra eklemek kesilmeyi ve yağ ayrılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında sıcak olarak kahvaltıda veya kahve yanında servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta