

# Minas Pao de Queijo

Toplam 80 dk

Hazırlama 10 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 nişastas
- 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 pişirmek pişmesini ve hamurun kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fırında sıcak olarak kahve veya kahvaltıda servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta