

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 kabarcıklar 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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılı

1. Süt, yağ ve tuzu küçük tencerede kaynama noktasına getirin.
2. Sıcak suda tapyoka nişastas ve 3 dakika karıştırın.
3. Hamuru yumurtayı ve rendelenmiş peyniri ekleyin.
4. Hamuru küçük toplar halinde yuvarlayın ve yağlı kağıt üzerine dizin.
5. Topları 200°C fırında 22 dakika pişirin.
6. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dakika bekletin, içi lastiksi dokusunu toparlasın.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok sert bırakmaması için daha boş ve yumuşak yapar.

SERVİS ÖNERİSİ

Topları sıcakken, yanına kahve koyup peynirli halde sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta