

Pão de Queijo Waffle

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Pão de queijo waffle, peynirli tapioka hamurunu waffle kalıbına pişirerek dışı kızarmış içi esnek ve Brezilya kahvaltısına uygun bir atıştırmalık olur.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Tapioka unu
- 1 su bardağı Rendelenmiş peynir
- 0.8 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tapioka unu, peynir, süt, yumurta ve zeytinyağı pürüzsüz hamur olana kadar karıştırın.
2. Waffle makinesini 3 dakika sıcak yüzeyini hafifçe yağlayın.
3. Hamuru kalıba önce yayıp kapağı kapatın.
4. Waffle 8 dakika dışı kızarmış içi esnek kalana kadar pişirin.
5. Buharı yumuşatmadan sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalıba önce yaymak waffle gözlerinin net çıkmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Waffle sıcak sunun, yanına tereyağı ve kahve koyun.

Alerjenler

Süt

Yumurta