Pào 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 f1r1ndan ç1kt1ğ1nda d1ş1 ince kabuklu, içi esnek kal1r.

Malzemeler

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

Yap1l1ş1

1. Süt ve zeytinyağ1n1 küçük tencerede kaynama noktas1na kadar 1s1t1n.
2. S1cak kar1ş1m1 manyok nişastas1na döküp 3 dakika tahta kaş1kla toparlay1n.
3. Hamuru 10 dakika 1l1t1n; yumurta eklenince kesilmesin diye s1cakl1ğ1 düşsün.
4. Hamur 1l1y1nca yumurta ve kaşar peynirini ekleyip ele yap1şan yumuşak hamur yap1n.
5. Yağl1 ellerle ceviz büyüklüğünde toplar haz1rlay1p tepsiye aral1kl1 dizin.
6. 190°C f1r1nda 22 dakika kabar1p benekli k1zarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERISI

Kahvalt1da s1cak kahveyle servis edin.

Alerjenler

Süt | Yumurta | Kuruyemiş