



PÃO DE QUEIJO

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Brazilië

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 20 stuks

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- **250 g tapiocameel**
- **120 ml melk**
- **50 ml zonnebloemolie**
- **1 theelepel zout**
- **2 middelgrote eieren**
- **80 gram geraspte mozzarella**
- **50 gram geraspte Parmezaanse kaas**

Extra:

- **40 gram geraspte mozzarella**

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Breng de melk, olie en zout in een pannetje aan de kook.
- Giet dit hete mengsel over het tapiocameel en roer goed door. Het lijkt eerst korrelig, maar dat trekt bij.
- Laat kort afkoelen.
- Voeg de eieren één voor één toe en kneed tot een soepel deeg.
- Meng de kaas erdoor, vorm kleine balletjes en leg die op een bakplaat.
- Bak 20–25 minuten tot ze mooi gerezen en goudgeel zijn.
- Laat ze iets afkoelen en zeer ze warm.

Desfrute de sua refeição!

16-08-2025