

Pao de queijo



QUANTITÉ

20 pao de queijo



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 80mL d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 200g de poudre de tapioca (aussi appelée fécula de manioc)
- 2 œufs
- 90g de parmesan râpé
- 90g de comté rapé.



Préchauffez votre four à 200°C.

Faites bouillir l'eau. Ajoutez l'huile d'olive et le sel.

Versez ce mélange dans le bol de votre robot.

Ajoutez la poudre de tapioca et mélangez.

Vous allez obtenir une pâte qui ressemble à des petites billes.

Pendant ce temps, mixez le parmesan râpé et le comté râpé avec les œufs.

Ajoutez ce mélange au reste dans le robot et mélangez.

Versez la préparation dans des moules à mini-tartelettes (environ 3-4 cm de diamètre).

Si vous n'avez pas de moule, attendez que la préparation refroidisse.

Vous pourrez alors former des boules de pâte et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four pendant environ 20 minutes à 180°C.