



# Pao de queijo (pain au fromage)

35 boulettes ≈



## Ingrédients :

• 500 g de farine de manioc

• 1 pincée de sel



• 100 g de parmesan râpé

• 2  entiers

• 150 g d'emmental râpé

• 30 cl lait

---

• 100 g de mozzarella râpée

• 6 cl d'huile de tournesol

## Préparation :

- Étape 1 Mettre la farine et le sel dans un saladier.
- Étape 2 Faire bouillir l'huile avec le lait et verser le mélange dans le saladier en remuant un peu avec une spatule.
- Étape 3 Casser un à un les oeufs dans la préparation en malaxant avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit homogène et très collante.
- Étape 4 Ajouter le fromage râpé et retravailler la pâte.
- Étape 5 Laisser reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
- Étape 6 Préchauffer le four.
- Étape 7 Confectionner de petites boules entre les paumes de mains et les poser sur la grille du four, recouverte de papier sulfurisé.
- Étape 8 Enfourner à mi-hauteur pendant 20 minutes et retourner les pas de queijo à mi-cuisson.