Pão de queijo, Braziliaanse kaasbroodjes

Luchtige, glutenvrije kaasbroodjes van tapiocazetmeel, knapperig van buiten en taai van binnen. Een geliefd hapje uit Brazilië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	**25'**	**6**	**Voorgerechten & hapjes**

Ingrediënten

250 g tapiocazetmeel (tapiocameel)

120 ml melk

60 ml water

60 ml zonnebloemolie

2 eieren

150 g geraspte oude kaas of parmezaan

1 theelepel zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Breng de melk, het water, de olie en het zout samen aan de kook in een steelpan.
3. Doe het tapiocazetmeel in een kom en giet er het hete vocht bij. Roer goed door tot een klonterig deeg en laat 10 minuten afkoelen.
4. Klop de eieren er één voor één door, gevolgd door de geraspte kaas, tot een plakkerig deeg.
5. Maak met natte handen of twee lepels balletjes ter grootte van een walnoot en leg ze op de bakplaat.
6. Bak 20 tot 25 minuten tot ze gerezen en lichtgoud zijn. Warm serveren.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**