

PAO DE QUEIJO

INGREDIENTS (14 unitats)

- . 500 g de midó de iuca
- . 200 ml d'aigua
- . 200 ml de llet
- . 100 g d'oli d'oliva
- . 2 ous
- . 100 g de formatge parmesà ratllat
- . 1 cullera de postres de sal



ELABORACIÓ

1. Disposeu en un cassó la llet, l'oli i l'aigua i escalfeu a foc mig fins que sigui tebi.
2. Disposeu el midó de iuca en un bol i afegiu el líquid tebi a poc a poc fins alhora que aneu amassant fins aconseguir una massa homogènia.
3. Col·loqueu la massa en un bol tapat amb un drap humit i deixeu que es refredi a temperatura ambient.
4. Un cop refredat, afegiu els ous a la massa i amasseu. Afegiu el formatge ratllat i amasseu fins que quedi completament integrat a la massa.
5. Un cop tingueu una massa homogènia, feu boles d'uns 50-60 grams i poseu-les a sobra d'una safata de forn coberta amb paper de forn.
6. Pre-escalfeu el forn a 180^a. Un cop calent fornegeu durant 30-40 minuts fins que siguin cuites i daurades, sense un torrat excessiu.

NOTES:
