

Rezept für Pão de queijo

VON Steffi

ZUTATEN

500 g Maniokmehl

200 ml Wasser

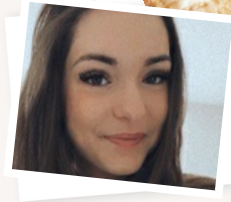
200 ml Milch

200 ml Öl

2 Eier

400 g Käse

1 Prise Salz



PORTIONEN
5 Portionen

ZEIT
20 Min

ZUBEREITUNG

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, dann Milch, Öl, Salz und nach und nach Mehl dazugeben. Alles zu einem Teig kneten und dann Eier und Käse dazu kneten.

Mit einem Löffel aufs Backblech positionieren (kleine Portionen, der Teig geht im Ofen auf)

Bei 200 Grad ca. 30 min backen, bis die Brötchen goldbraun sind.



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.