



Phao de Queijo

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

25 Stück

800 g	Tapiokastärke	240 ml	Wasser
240 ml	Milch	120 ml	Öl
2	Eier	100 g	frisch geriebenen Parmesan
	Salz		

Zubereitung

-
1. Gib das Wasser, die Milch, das Öl und etwas Salz in einen Topf und koche es einmal auf.
 2. Füge nach und nach Tapiokastärke hinzu, bis die Masse eine Teigkonsistenz bekommt. Es kann sein, dass Du nicht die ganzen 800 g Stärke benötigst, deswegen ist es wichtig, sie nach und nach hinzuzufügen.
 3. Nach einiger Zeit kannst Du den Teig mit der Hand kneten und sobald er nicht mehr an den Händen klebt, hat er die richtige Konsistenz erreicht.
 4. Wenn der Teig lauwarm ist, fügst Du den Parmesankäse und die Eier hinzu.
 5. Knete den Teig erneut gut durch und forme nun Kugeln von 3 cm Durchmesser.
 6. Lege die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, achte darauf, genug Platz zwischen den einzelnen Kugeln zu lassen und backe sie anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten bis sie eine schöne Farbe haben.

Phao de Queijo

Stand 10.01.2024