

## QUALCHE RICETTA BRASILIANA!

### *Pão de Queijo*

#### Ingredienti per 4 persone:

- ⤴ 100 ml di latte
- ⤴ 100 ml di olio
- ⤴ 400 gr di farina di tapioca
- ⤴ 2 uova
- ⤴ 150 gr di groviera
- ⤴ sale

#### Procedimento

Scaldare il latte con l'olio in un pentolino.

Mescolare in un recipiente freddo la farina col composto di latte e olio.

Unire anche uova, groviera grattugiato e sale.

Impastare bene con le mani, poi formare dei panettini piccoli a forma di pallina.

Disporre i panini in una placca con carta forno e cuocere per 15 minuti a 180 gradi

