### Peo de Quijo

#### Ingredienti

250 g di tapioca (manioca)

200 ml di latte

30 g burro o margarina

150 g di parmigiano o qualsiasi altro formaggio di formaggio o contea

2 uova

1/2 cucchiaio di sale

#### Preparazione

1. Preriscalda il forno a 200 ° C.
2. Fai bollire il latte con il burro e il sale.
3. Metti la tapioca nel Kenwood Bowl, versa il latte su di esso e mescola.
4. Aggiungere le uova e il formaggio, impastare per 10 minuti.
5. Crea le sfere delle dimensioni di un dado grande su una teglia coperta di carta pergamena. Con queste quantità riempiiamo una piastra da 60x60 cm.
6. Cuocere 23 minuti in forno.