

# *Peo de Quijo*

## *Ingredientes*

250 g de tapioca (yuca)  
200 ml de leche  
30 g de mantequilla o margarina  
150 g de parmesano o cualquier otro cheddar o condado tipo queso  
2 huevos  
1/2 cucharada de sal

## *Preparación*

1. Precaliente el horno a 200 ° C.
2. Hervir la leche con la mantequilla y la sal.
3. Coloque la tapioca en el tazón de Kenwood, vierta la leche sobre ella y mezcle.
4. Agregue los huevos y el queso, amase durante 10 minutos.
5. Haga de las bolas del tamaño de una tuerca grande en una bandeja para hornear cubierta de papel pergamino. Con estas cantidades llenamos una placa de 60x60 cm.
6. Hornee 23 minutos en el horno.