

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 cucchiaino 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 riempiamo una piastra da 60x60 cm.
6. Cuocere 23 minuti in forno.