

Pao de queijo

Sense fruits secs ni gluten

Ingredients per unes 14 unitats

- 500 g de midó de iuca
- 200 ml d'aigua
- 200 ml de llet
- 100 g d'oli d'oliva
- 2 ous
- 100 g de formatge curat ratllat
- 1 cullerada de postres de sal



Elaboració

1. Disposeu en un cassó la llet, l'oli i l'aigua i escalfeu a foc mig fins que sigui tebi.
2. Disposeu el midó de iuca en un bol i afegiu el líquid tebi a poc a poc fins alhora que aneu amassant fins aconseguir una massa homogènia.
3. Col·loqueu la massa en un bol tapat amb un drap humit i deixeu que es refredi a temperatura ambient.
4. Un cop refredat, afegiu els ous a la massa i amasseu. Afegiu el formatge ratllat i amasseu fins que quedi completament integrat a la massa.
5. Un cop tingueu una massa homogènia, feu boles d'uns 50 - 60 grams i poseu-les a sobra d'una safata de forn coberta amb paper de forn.
6. Pre-escalfeu el forn a 180^a. Un cop calent fornegeu durant 30 – 40 minuts fins que siguin cuites i daurades, sense un torrat excessiu.

RECORDEU!!! El producte final ha de tenir un color daurat clar, no daurat fosc. El color és un indicador de la formació d'acrilamida, substància pot augmentar el risc de desenvolupar càncer en consumidors de totes les edats.

Observacions

Pa tradicional de Brasil sense gluten ni fruits secs. El Pao de queijo es caracteritza per estar fet a base de midó de iuca o també anomenat tapioca (farina de mandioca), una arrel tuberosa molt utilitzada a la seva cultura gastronòmica i que combinat amb formatge curat acaba resultant una delícia.