



Pao de Queijo

Diese leckeren Käsebällchen mag Flo ganz besonders. Das besondere Mehl, das verwendet wird, bekommst du im Asialaden.

Das brauchst du:

400 g Tapiokamehl
125 ml Wasser
150 g geriebenen Käse (Emmentaler, Gouda, Parmesan)
6 EL Öl
2 Eier
1 TL Salz

So wird es gemacht:

Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben.
Das Wasser aufkochen und gemeinsam mit Öl unter das Mehl rühren. Dann die Eier hinzufügen und zum Schluss den Käse gut unterkneten (am besten mit den Händen, denn der Teig ist ziemlich klebrig und fest).
Nachdem du ihn etwa 1 Stunde hast ruhen lassen, formst du aus dem Teig walnussgroße Bällchen, die du auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legst.
Im vorgeheizten Ofen bei ca. 220° C (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen. Am besten sind die Pao de Queijo goldgelb und noch warm.

**Mmmhhh,
das duftet...!**

