

RECETTE

PaÕ de queijo au Nutella®

Moyen

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS:

100 g de fécule de tapioca

240 ml d'eau

240 ml d'huile

3 - 5 g de sel

5 œufs

240 ml de lait glacé

300 g de fromage affiné

½ cuillère à soupe de Nutella® par paõ de queijo



Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella[®] par personne pour se régaler!



PRÉPARATION:



Préchauffez le four à 175 °C en haut et en bas.



Faites bouillir l'eau et l'huile.
Fouettez le mélange tout en le
versant progressivement dans la
fécule de tapioca.



Ajoutez les œufs un par un et versez progressivement le lait. Mélangez avec le sel et le fromage râpé.





Recouvrez vos mains d'huile et formez des petites boules (d'environ 4 cm de diamètre) avec le mélange.
Placez les boules sur une bande de papier sulfurisé.



Faites cuire les boules pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réduisez le feu lorsqu'elles grossissent.



Coupez les boules en deux et étalez du Nutella[®] sur chaque moitié (½ cuillère à soupe par paő de queijo).



Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe