

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

 $\frac{1}{2}$ 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 :

**1**

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

**2**

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

**3**

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

**4**

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.

**5**

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

**6**

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

**Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe**