



Pão de queijo - Braziliaanse kaasbroodjes

Luchtige, glutenvrije kaasbroodjes van tapiocazetmeel: knapperig van buiten en taai van binnen. Een geliefd hapje uit de Braziliaanse deelstaat Minas Gerais, heerlijk warm uit de oven.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

250 g tapiocazetmeel
120 ml volle melk
60 ml water
60 ml zonnebloemolie
1 kl zout

2 eieren (op kamertemperatuur)
150 g geraspte oude kaas of parmezaan

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Doe de melk, het water, de olie en het zout in een steelpan en breng al roerend aan de kook.
3. Giet het hete vocht meteen over het tapiocazetmeel in een ruime kom. Roer krachtig door met een houten lepel tot een samenhangend, enigszins klonterig deeg. Laat het deeg 10 minuten afkoelen zodat de eieren niet stollen bij het toevoegen.
4. Klop de eieren er één voor één goed door. Voeg daarna de geraspte kaas toe en meng alles tot een plakkerig, soepel deeg.
5. Bevochtig uw handen licht met water en vorm balletjes ter grootte van een walnoot, ongeveer 30 g per stuk. Leg ze met voldoende tussenruimte op de voorbereide bakplaat.
6. Bak de kaasbroodjes 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze gerezen en lichtgoudbruin zijn. Serveer ze meteen warm.

Tip

Gebruik bij voorkeur een stevige, sterk smakende kaas zoals een oude Gouda of parmigiano reggiano voor de meest uitgesproken smaak. Het deeg kan ook ingevroren worden als rauwe balletjes: leg ze eerst los op een bakplaat in de vriezer en bewaar ze daarna in een diepvrieszak. Bak ze rechtstreeks vanuit de vriezer, met 5 minuten extra baktijd.

Lekker met

Serveer als hapje bij een borrel of als begeleider bij een kop koffie of thee.

Dranktip

Een lichte Braziliaanse caipirinha of een glas koud limoensap past perfect bij deze hartige kaasbroodjes.