**Food and Shopping**

**Pão de Queijo**

**Tempo**: 1 hora 15 min (*Prep: 45min + No Forno: 30 min)*

*These moreish cheese bread bites are a favourite in Brazil, and just happen to be gluten free. Easy and delicious!* *To keep these delicious morsels gluten free, ensure you also use tapioca flour to dust the baking tray.*[[1]](#footnote-0)

**Ingredientes**  
Serve: 10

* 300 ml leite
* 150 ml óleo vegetal
* 1 1/2 colheres de chá de sal
* 500 g farinha de tapioca (polvilho)
* 2 ovos
* 250g queijo Parmesão ralado

**Instruções:**

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C / gás 4. Unte e enfarinhe uma assadeira.
2. Deixe ferver o leite, o óleo e o sal em uma panela média.
3. Assim que começar a ferver, adicione a farinha de tapioca de uma só vez. Mexa constantemente até formar uma massa que se afasta dos lados da panela.
4. Retire do fogo e deixe a massa esfriar.
5. Misture os ovos, um de cada vez, e depois misture o queijo.
6. Com as mãos untadas, forme pequenas bolas e coloque na assadeira preparada, deixando algum espaço entre elas.
7. Asse por cerca de 25 minutos ou até dourar e inchar. Sirva quente.
8. Sirva quente.

1. Receita: Graça Ribeiro <http://allrecipes.co.uk/recipe/27816/p-o-de-queijo--brazilian-cheese-bread-.aspx>   
   Imagem: <http://ukcdn.ar-cdn.com/recipes/port960/4e3df24c-9893-42c0-aa92-b00329889ccb.jpg> [↑](#footnote-ref-0)