

Receta de pan de queso brasileño (Pão de queijo)



Receta de pan de queso brasileño

Deliciosa receta de panes de queso brasileños (pao de queijo) parmesano, **perfectos para la hora del desayuno o como snack**, recién hechos son simplemente adictivos.

¿Cómo hacer pan de queso brasileño?

El pan de queso brasileño se prepara en base a harina de tapioca, **un almidón extraído de las raíces de la planta de yuca**, una especie nativa de la región norte de Brasil y ciertas partes de África occidental.

Información Nutricional

Categoría: [Pan Saborizado](#)

Cocina: [Brasileña](#)

Calorías: 400

Preparación: 30 minutos

Cocción: 25 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de pan de queso brasileño

Ingredientes

- 500 g de almidón de tapioca
- 250 g de queso parmesano rallado
- 250 ml de leche
- 125 ml de aceite de oliva
- 3 huevos
- 1 cucharadita de sal

Preparación

- 1. En una olla mediana añadir la leche, el aceite de oliva y sal en una olla, revolver todo y llevar a ebullición. Retirar del fuego y reservar.
- 2. En un bol grande añadir el almidón de tapioca e incorporar la mezcla de leche caliente poco a poco a medida que se va mezclando e integrando todo con una cuchara de madera, entibiar y mezclar con las manos hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3. Añadir los 3 huevos y mezclar inmediatamente, incorporar el queso rallado y amasar todo muy bien nuevamente hasta que la masa no se pegue en las manos, unos 5 a 10 minutos.

- 4. Trozar la masa en pedazos pequeños y formar pequeñas bolitas de pan de unos 2,5 centímetros de diámetro, distribuir sobre una bandeja engrasada o cubierta con papel de hornear manteniendo la misma separación entre ellos.
- 5. Hornear los panes de queso en horno pre-calentado a 200°C (396°F) por unos 25 minutos o hasta que el queso adquiera un gratinado dorado. enfriar sobre una rejilla.
- 6. Consumir el pan de queso tibio, recién preparado. Almacenar congelado si es necesario.

La comida de la familia

Rebajas



[La comida de la familia \(N. Edición\) \(Gastronomía y Cocina\)](#)
[VER PRECIO](#)

¿Sabías qué?

El almidón de tapioca no contiene gluten por lo que **este pan es apto para personas con intolerancia** o que simplemente quieren reducir la cantidad de gluten en su dieta.

Recomendamos

- [Pan andino venezolano](#)
- [Marrqueta boliviana](#)
- [Dobladitas chilenas](#)

- [Pan nochebueno español](#)