

# **Pão de queijo - Pa de formatge**

## **El Brasil**

Vanessa Lara i Silva

### **Ingredients**

1 tassa de llet  
50 ml d'oli de soja  
50 ml d'aigua  
250 g de midó de iuca  
1/2 culleradeta de sal  
6 ous  
250 g de formatge ratllat (de curació mitjana o estàndard)



### **Elaboració**

Escalfeu l'aigua, la llet i l'oli fins que comencin a bullir.

En un bol, col·loqueu la farina de iuca i la sal i afegiu-hi els líquids que estaven bullint.

Quan la massa s'hagi refredat una mica, afegiu-hi els ous d'un en un i treballau la massa. Incorporeu-hi el formatge ratllat i seguiu remenant la massa perquè quedi homogènia. A fi que no se us enganxi a les mans, us les podeu untar amb oli.

Després, agafeu la massa i refrigereu-la 30 minuts, de manera que agafi consistència.

Escalfeu el forn per a preparar la cocció.

Unteu-vos les mans amb oli i formeu boles amb la massa. Aneu-les posant sobre una safata de forn greixada.

Enforneu-les fins que vegeu que els panets són daurats.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) – Web: <http://www.cpnl.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) Facebook: <http://goo.gl/52qfZI>  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>