

PRODUCTEURS

DE

bien-être

Pain de manioc sans gluten



INGRÉDIENTS

- 2 1/2 tasses de farine de manioc
- 1 kg de fromage frais de type mozzarella
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Dans un blender, mélanger la farine de manioc avec le fromage, la levure chimique et la pincée de sel.
2. Ajouter le beurre et les œufs, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Si la pâte est trop sèche, ajouter le lait.
3. Former une boule avec la pâte et la laisser reposer pendant 30 minutes.
4. Préchauffer le four à 200 °C (environ 400 °F). Graisser une plaque de cuisson et former de petites boules de la taille d'une balle de ping-pong.
5. Faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les petits pains soient bien dorés.
6. Retirer du four, laisser tiédir, puis servir.



essential
**COSTA
RICA**