

Pan de yuca

INGREDIENTES



- 1 taza de almidón de yuca o harina de yuca
- 2 tazas de queso mozzarella rallado o cualquier queso duro rallado
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 3 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/2 taza de leche
- 1 huevo

Autor: Charo Fuentes Mazzei
www.comidamivida.com

 **10 minutos**

 **2 personas**

 **12 minutos**

Calorías **220 kcal/170 gr**

 **52 minutos**

PREPARACIÓN



1. En un recipiente grande, mezcla el almidón de yuca o harina de yuca, el queso rallado, la sal y el polvo de hornear.
2. Agrega la mantequilla a temperatura ambiente a la mezcla y desmenuza con las manos hasta que quede bien incorporada.
3. Añade el huevo entero y mezcla hasta que quede homogéneo.
4. Agrega la leche poco a poco, mezclando hasta que se forme una masa suave. No es necesario amasar.
5. Forma bolitas de 3 a 4 cm de diámetro aproximadamente y colócalas en una bandeja para hornear cubierta con papel de horno o enharinada para que no se peguen.



www.comidamivida.com

Pan de yuca

CONTINUACIÓN

6. Refrigerar las bolitas en la bandeja en el congelador durante 30 minutos.
7. Precalienta el horno a 250°C con ventilación.
8. Después de 30 minutos, saca la bandeja del congelador y lleva las bolitas al horno durante 7 minutos.
9. Después de 7 minutos, selecciona la función broil en el horno y déjalas de 3 a 5 minutos más, hasta que estén doradas y crujientes.
10. Saca las bolitas del horno y déjalas enfriar un poco antes de servir.

¡Listo! Disfruta de este delicioso pan de yuca con queso.