

# Pao de quiejo (Pain au fromage) |

## Recette pour 12 pains

### Description

Petits pains au fromage, facile et rapide à réaliser.

### L'astuce du chef

Dans cette recette, nous utilisons le fromage Parmesan au lieu du fromage Minas. Le fromage Minas est un fromage brésilien traditionnel produit dans l'État de Minas Gerais, au sud-ouest du Brésil. Ce plat se marie également très bien avec du parmesan ou tout autre fromage à pâte dure ou mi-dure que vous aimez.

Pour un résultat plus authentique, il est possible d'utiliser de la farine de tapioca au lieu de la farine de blé.

### Ingrédients

#### Pains

- 180 Gr Parmesan râpé
- 5 Gr Sel
- 3 Gr Poudre d'ail
- 250 Gr Farine
- 160 Ml Lait
- 60 Ml Huile végétale
- 2 Unité(s) Oeuf
  
- Huile végétale

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **0 mins**

#### Pains

Préchauffez votre four à 375 °F. Mélangez tous les ingrédients dans un mélangeur pendant environ 30 secondes à vitesse moyenne. Répétez l'opération jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Utilisez un aérosol de cuisson antiadhésif pour enrober un moule à muffins de 12 trous. Remplissez chaque trou de pâte jusqu'à ce qu'elle soit au niveau du centre, puis faites cuire au four pendant environ 20 minutes. Les pains sont cuits lorsqu'ils ont doublé de taille et qu'ils sont d'un brun doré clair. Servez chaud.

**Bon appétit!**