

Pan de Yuca glutenfrei



Zutaten:

150 g Mozzarella geschreddert
120 g Tapiocamehl
1 TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
1 Ei
3 EL Milch

Zubereitung:

- Ofen auf 180 ° C vorheizen
- Tapiokamehl, Backpulver, und Salz mischen
- Den Käse dazugeben und der Küchenmaschine ca. 30 Sek. kneten
- Ei hinzufügen und weiter kneten
- Milch hinzufügen und kneten, bis sich ein klebriger Teig bildet
- Teig zu 10 Kugeln formen und in gleichmässigem Abstand auf ein nicht gefettetes Backblech legen
- Das Blech 5 Min. in den Gefrierschrank stellen
- Anschliessend direkt in den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten backen
- Danach den Ofen auf Grill schalten und warten, bis die Brötchen oben goldbraun sind (ca. 3 Min.)