

POSTRES

PAN VIRAL MONTAÑA RUSA



Ingredientes:

- 4 huevos
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 taza de leche
- 2 tazas de fécula de mandioca
- Sal
- Queso
- Harina de mandioca o almidón de mandioca

Preparación

- ¡¡Si te gusta el “Pao de Queso” esta receta te va a encantar!!
- Poner en la juguera 4 huevos + 1/2 taza de aceite de oliva (el viral usa aceite vegetal) + 1 taza de leche + 2 tazas de fécula de mandioca + 1 cucharadita de sal y mixear.
- Aceitar levemente una fuente para el horno y verter la mezcla. Rallar queso, yo le puse queso suave de cabra (puedes usar el que quieras, pero este quedó increíble) llevar al horno a 230 grados hasta que se forman esas ampollas gigantes y se dora.
- De preferencia comer con la mano.
- Puedes comprar harina de mandioca o almidón de mandioca.

