

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pandeyuca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Colombia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 1 tazza di farina di manioca (o amido di mais)
- 2 tazze di formaggio bianco fresco
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 200gr. Sminuzzare il formaggio bianco e miscelarlo con la farina di manioca e il lievito in polvere.  
Impastare il preparato fino a che l'impasto sia morbido. Se necessario aggiungere il sale a piacere e dell'acqua mentre si miscela l'impasto.  
Tagliare piccoli pezzi dall'impasto, stendere e creare delle "U". Mettere i pezzi su di una teglia unta e infornare per 20 minuti.