

pao de queijo

[Back](#) [Home](#)

Zutaten:

- 2 Eier
- 1000 g Maniokmehl (siehe Bild 3)
- 250 g Sbrinzkäse
- 200 g Käsekuchenmischung
- 100 ml warmes Wasser
- 100 ml Öl
- 200 ml Milch
- 1 EL Salz

Zubereitung: Bessere Variante

Maniokmehl mit dem warmen Wasser auf dem Tisch vermengen.

Milch, Öl und Salz aufkochen und abkühlen lassen und langsam in das Mehl einrühren bis ein fettiger, glatter Teig entsteht. (In diesem Fall nicht die ganze Flüssigkeit verwendet.)

Die Eier und der Käse in den Teig mischen.

Kleine Bällchen formen und auf ein Blech verteilen. Anschliessend bei Umluft 180°C ca.30 Min backen, bis die Bällchen leicht braun werden.

Servieren und Geniessen. KÖSTLICH !!!! huere Guet ...

[Original Rezept](#)

Zubereitung: Variante 2

Siehe Video: [Variante 2](#)

Geschichte:

Maniokmehl war ein Mitbringsel (Geschenk) eines befreundeten brasilianischen Paares. Merci an Helena, Gregor I & II.

Siehe weitere brasilianische Spezialitäten.

[Pinhão](#)

[Sago Stülze](#)

[Sago Suess](#)



--	--