



Rezept

pao de queijo (BRA)

Rezept Bild



Zutaten

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

Zubereitung

Maniokmehl mit dem warmen Wasser auf dem Tisch vermengen.

Milch, Oel 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.

Tipps und Tricks

Maniokmehl kann im Portugiesen Geschäft gekauft werden.

Fazit

KÖSTLICH !!!! huere GuetPasst Super zu einem Hockey Abend...zB.

Geschichte:

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

Tags

[PortuBra](#) [pao de queijo](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Diese Variante eignet sich fast besser!

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



