Brood & bakken / Paraguay

Chipa



Broodringen van cassavezetmeel en kaas, zonder tarwe en zonder gist.

Tijd 50 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Cassavezetmeel
- ☐ 3 stuks eieren
- ☐ 120 ml Melk
- ☐ 1 theelepel zout
- ☐ 400 g Paraguayaanse kaas of gepekelde witte kaas
- ☐ 120 g Reuzel of boter
- ☐ 1 theelepel anijs

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven vooraf voor op 220 °C; het deeg moet heet worden.

02 Klop het zachte vet met de eieren en het zout tot een gladde massa.

03 Werk de geraspte kaas en het anijszaad erdoor en wrijf de massa met je handen tot de kaas gelijkmatig verdeeld is.

04 Voeg het zetmeel beetje bij beetje toe, samen met de melk, tot het deeg stevig en soepel is.

05 Rol touwen op en verbind de uiteinden tot ringen van ongeveer acht centimeter breed.

06 Bak vijfentwintig minuten, tot bruine plekken. Serveer warm.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Ekem at English Wikipedia / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / chipa