



Menü

Pão de queijo

Zutaten:

- 250g halbreifer Käse (z.B. Gruyère)
- 2 Tassen Parmesankäse
- 1/2 Tasse Öl
- 200g Milch
- 250g saure Maniokstärke/Tapiokastärke
- 2 Tassen süßes Maniokstärke/Tapiokastärke
- 1/2 Tasse Salz
- 1 ganzes Ei

Das Rezept ergibt 25 bis 30 mittlere Pão de queijo (je 30g)



Pastéis

Zutaten für den Teig

Hinweis: 380g Pastelteig ergeben 12 bis 16 Pastéis

- 2 Tassen Weizenmehl
- 1 Ei
- ¼ Tasse Wasser
- 1½ Esslöffel Öl
- 2½ Esslöffel Cachaça (oder weisser Essig / Aguardente)
- 1 Teelöffel Salz
- Weizenmehl nach Bedarf zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Füllung mit Fleisch:

- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 Tomate
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zwiebeln
- 3 Zweige Petersilie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ¼ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ¼ Teelöffel edelsüßer Paprika
- Salz und Pfeffer

Vegetarische Füllung:

- Mit Palmherzen (Palmito)
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 Tomaten
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 2 Gläser à 400 g gehackte Palmherzen (inklusive Wasser)
- Salz nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1 Tasse gehackte Oliven (optional)
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 5 Esslöffel Maisstärke
- 1 Tasse Milch





Feijão (Schwarze Bohnen):

Mit Fleisch:

Zutaten:

- 500 g schwarze Bohnen (Feijão preto)
- 1,5 bis 2 Liter Wasser (zum Einweichen und Kochen)
- 1 grosse Zwiebel (fein gewürfelt)
- 3 bis 4 Knoblauchzehen (zerdrückt oder fein gehackt)
- 2 bis 3 Esslöffel Öl
- 2 bis 3 Lorbeerblätter
 - Mit Fleisch: 100 g bis 150 g getrockneter Speck oder durchwachsener Speck (Bacon/Speckwürfel) oder getrocknetes Fleisch (Carne seca/Tasserkleisch) zum Mitkochen – optional
 - Mit Gemüse: Kürbis
- Salz und Sazon Feijão (Alternative: Rinderbouillon=



Reis

Zutaten:

- 2 Tassen weisser Langkornreis (Basmati Reis)
- 4 Tassen kochendes Wasser
- 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (zerdrückt oder fein gehackt)
- 2 Esslöffel Öl (oder Butter/Olivenöl)
- Salz nach Geschmack (ca. 1 Teelöffel)

Farofa

Zutaten:

- Maniokmehl (Farinha de mandioca)
- Zwiebeln
- Butter
- Öl
- Eier (optional)





Gebratene Bananen

Zutaten:

- 4 Kochbananen
- 1 Ei (verquirlt)
- 4 Esslöffel Weizenmehl (zum Wenden)
- 1 Tasse Semmelbrösel oder Panko (für die Panade)
- Öl zum Frittieren oder Braten



Sautéed Kohl (Gedünsteter Grünkohl / Wirsing)

- Kohl (Federkohl oder Wirsing)
- Knoblauch
- Zwiebel
- Olivenöl



Brasilianischer Karottenkuchen

Zutaten Teig:

- 270 Gramm geriebene Karotten
- 200 ml Öl
- 3 Eier
- 360 Gramm Zucker
- 240 Gramm Weizenmehl
- 8 Gramm Backpulver
- 1 Prise Salz



Brigadeiros

Zutaten:

- 395g Kondensmilch
- 200g Kochsahne
- 40g Kakaopulver (50% bis zu 100%)
- 1 Esslöffel Butter
- 40g edle Vollmilchschokolade oder Zartbitterschokolade



Zutaten Überzug (Brigadeiro):

- 395g gezuckerte Kondensmilch
- 200g Kochsahne
- 40g Kakaopulver (nach Geschmack)
- 40g edle Vollmilchschokolade
- 1 Esslöffel Butter

Beijinho

Zutaten:

- 1 Dose Kondensmilch (395 g)
- 1 Tasse getrockneten Kokosraspeln (ca. 80 g)
- 1/3 Tasse Milch
- 1 Esslöffel Butter
- 2-3 Gewürznelken (optional)



Das Rezept ergibt 23 Brigadeiros oder Beijinhos