

Förderverein Cooperativa Ruiz de Montoya • Misiones / Argentinien

Förderverein Cooperativa
Ruiz de Montoya
Postfach 471
CH-3098 Köniz

Tel. Büro / Fax: 031 971 68 12
Tel. Lager: 079 673 39 79
E-Mail: info@tango-tee.ch
Internet: www.tango-tee.ch

Postfinance: 82-610783-3
Swift: POFICHBEXXX
IBAN: CH48 0000 8261 0783 3
Clearing Nummer: 090000



Rezept für Chipas

1 kg Maniokmehl
200 g Butter oder Margarine
6 Eier
1 gestrichener Esslöffel Salz
½ kg Reibkäse
1 Tasse Milch

Formen Sie in einer Schüssel mit dem Maniokmehl einen Ring und geben Sie in die Mitte die Butter und die Eier. Rühren Sie die beiden Zutaten bis Sie eine gleichmässige Masse haben. Dann geben Sie in diese Masse das Salz und den Käse. Nun mischen Sie alles mit dem Maniokmehl und geben die Milch dazu. Wenn die Masse fest ist, formen Sie Kügelchen oder andere Formen, schneiden den Teig ein- oder zweimal ein und schieben diesen für eine halbe Stunde in den Backofen. Wenn die Chipas goldgelb sind, ist das Werk vollendet.

Geniessen Sie die Chipas warm, sie können aber auch kalt gegessen werden.