

Brazilsko pecivo od sira i mlečne šećerne praline

Brazilsko pecivo od sira – Pão de Queijo

125 ml mleka
125 ml vode
60 ml suncokretovog ulja
30 g margarina s maslacem
400 g brašna od tapioke
30 g speltinog brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
70 g parmezana
1 jaje

Način pripreme

Uključiti rernu na 200°C. U šerpu sipati mleko, vodu, ulje i margarin s maslacem. Kuvati dok se ne pojavi prvo ključanje i dok se margarin ne otopi. U vungli pomešati obe vrste brašna i so. U drugoj posudi pomešati parmezan i umućeno jaje.

Šerpicu sa otopljenim margarinom skloniti sa strane i dodati prvo suve sastojke iz vangle, a potom i mešavinu parmezana i jaja. Umesiti testo u glatku masu. Na pleh staviti papir za pečenje. Oblikovati kuglice veličine lešnika i ređati ih sa razmakom.

Peći 40 minuta na 200°C ili dok ne postanu zlatno-žuti. Gotovo pecivo treba da bude hrskavo, a iznutra vazdušasto.



Brazilske mlečne šećerne praline – Brigadeiro

40 g margarina s maslacem
300 g dulce de leche (karamel)
120 g kakao praha
30 g mlevenog keksa
30 g dekoracije za kolače

Način pripreme

U šerpi prvo rastopiti margarin, dodati dulce de leche (karamel) i dobro promešati. Kalup u koji se izliva masa, premazati margarinom. Postepeno mešati, da se ne bi stvorile grudvice i dodati kakao prah. Mešati lagano. Kuvati na tihoj vatri uz povremeno mešanje, sve dok masa ne krene da se odvaja od posude. Kada je masa gotova, skloniti je na kratko sa strane, a potom izliti u prethodno premazan kalup. Masu staviti na hlađenje oko sat vremena.

Kada se masa ohladi, ruke namazati margarinom i od mase formirati kuglice veličine lešnika. Kuglice uvaljati u šarenu dekoraciju za kolače ili u mleveni keks, po želji.

