

SNACKS AUS BRASILIEN

Probiere diese
Rezepte aus
Brasilien aus.

Molho à Campanha

(Salsa)

3 Tomaten	50 ml Olivenöl
1 Zwiebel	50 ml heller Essig
1 grüne Paprika	Salz und Pfeffer
15 g Koriander	

Hacke das Gemüse klein und vermische alle Zutaten in einer Schüssel. Stelle die Salsa mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank und serviere sie zu Fleisch oder in einem Salat.



Brigadeiros

(Schokotrüffel)

1. Schmelze in einem Topf 1 Esslöffel **Butter** mit 400 g **Kondensmilch** und 30 g **Kakaopulver**.
2. Gieße die Mischung auf einen eingefetteten Teller. Stelle die Mischung 1 Stunde kalt.
3. Forme die Mischung zu kleinen Kugeln und rolle diese in **Streusel** oder Ähnliches.

