

1. Chipa paraguaya

250 gram margarine/boter
8 eieren
500 gram verse verkruimelde kaas
1 kopje anijs(korrels)
1 lepel zout
1 kop melk
1 kilo maismeel (verkrijgbaar bij toko of bijv Italiaanse winkels)

Bereiding:

Klop in een bak de margarine met de eieren en de verkruimelde kaas. Voeg de anijs, het zout, de melk en de meel toe. Kneed het een beetje (niet teveel!). Vorm van het deeg kransjes en plaats deze op een ingevette en met meel bedekte bakplaat. Bak de chipas gedurende 25 minuten op hoge temperatuur.

2. Chipa menonita

Oftwel Chipas uit de kolonies waar Mennonieten wonen.

-0,5 kop vet (100 gr) (roomboter)
-3 Eieren
-250-500 gr kaas (resten van verschillende soorten is het lekkerst)
-0,5 kop melk (of iets minder)
-1 kop bloem
-3 tl. bakpoeder
-1 tl zout
-3 koppen maismeel
Eventueel anijs toevoegen naar smaak.
De bereiding is hetzelfde als bij recept 1.

Deze broodjes zijn overal in Paraguay verkrijgbaar en worden de hele dag door gegeten....