



## Cuñapes

Cuñapes er en sydamerikansk ostebolle. Normalt er bollen lavet to Cassavamel eller tapiokamel, men det kan godt være lidt svært at få i Danmark. Så man kan godt bruge almindeligt hvedemel i stedet for. Man kan spise bollerne med kartoffelsuppe. Den findes også på hjemmesiden.

### Det skal du bruge:

- 4,5 dl cassavamel (Kan erstattes med hvedemel)
- 4,5 dl revet ost (1 dl parmesanost og 3,5 dl emmentaler)
- 1 æg
- 1,5 spsk smør
- 1,5 tsk salt
- 5 spsk mælk

### Sådan gør du

- Tænd ovnen på 190 grader
- Riv osten på et rivejern
- Bland mel, ost, æg, smør og salt i en stor skål.
- Bland dejen sammen med hænderne i skålen og tilføj så 3 spsk. mælk
- Tag dejen ud på bordet og ælt, mens du tilføjer de sidste 2 spsk. Mælk lidt ad gangen.
- Ælt dejen i 2-3 min
- Skær dejen ud i 12 lige store portioner og form hver portion til en bolle.
- Læg bollerne på en bageplade med bagepapir
- Bag bollerne i 25 min
- Bollerne skal helst spises mens de stadig er lidt lune



Foto: Wikimedia

Opskriften er fundet her: [Baked Cuñapé \(Bolivian Gluten-Free Bread\) - \(chipabythedozen.com\)](http://chipabythedozen.com)