

Cassava bread (*aus den Bahamas*)

- 1 Cassava** mittelfein reiben und in einem Handtuch sehr gut ausdrücken. Unabgedeckt für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend sollte es eine krümelige Konsistenz haben. Eine Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen und eine dünne Lage Cassava darin verteilen (dabei nicht drücken). Von beiden Seiten anbraten.

Ergibt: ca. 6 Stück

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Bratzeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden