

PAN DE CHIPA - PAN DE QUESO

INGREDIENTES

125 g de almidón de yuca
100 ml de leche entera
20 g de mantequilla derretida
33 g de queso mozzarella
4 g de Royal o levadura química
2 g de sal
un huevo pequeño

PROCEDIMIENTO

- Mezclar primero los ingredientes húmedos y agregar luego los ingredientes secos. Esto se puede hacer en un frasco pequeño
- Con ayuda de la licuadora mezclar los ingredientes por unos minutos y luego dejar reposar por al menos media hora mientras la levadura química o Royal haga su trabajo.
- Colocar en un molde de huequitos pequeños, rellenar con la mezcla hasta la mitad del moldecito. Se le puede colocar queso rallado en la parte superior
- Hornear a 200º durante 15 minutos. o hasta que empiece a dorar.



ALMOJABANAS colombianas (suaves)

INGREDIENTES:

400 G de queso fresco
50 G de fécula de maíz
50 G de harina
25 G de azúcar
40 G de leche en polvo
una pizca de polvo de hornear
5 G de sal (no poner si el queso es salado)
50 G de mantequilla derretida

PROCEDIMIENTO:

Amasar y hacer bolitas. si la masa queda muy seca, agregar un chorrillo pequeño de leche.

Cocinar a 180º por 20-25 minutos, hasta que se pongan doradas

