

Almojábana



Ingredientes

gramos

- | | |
|---------------------------------|-----|
| • Queso campesino pasteurizado. | 500 |
| • Harina de trigo. | 60 |
| • Harina de maíz amarilla. | 15 |
| • Sal. | 2 |
| • Azúcar corriente. | 20 |
| • Almidón extra. | 15 |
| • Huevos. | 1 |
| • Polvo de hornear. | 4 |
| • Leche c/n. | |

Proceso

- Rayar el queso
- Mezclar azúcar dar trabajo
- Adicionar el resto de ingredientes
- Formar de 70 gramos C/U
- Dejar reposar 10 a 15 minutos
- Hornear a 190 °C por 15 a 18 aproximadamente
-