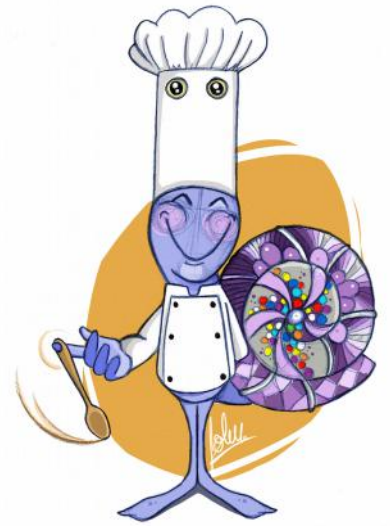




RECETAS DE JORDANIA



Chamia

Ingredientes

- Una taza y media de harina de maíz
- Una taza de azúcar
- Seis huevos
- 50 gramos de mantequilla
- Una cucharadita de bicarbonato de sodio
- Media taza de leche
- Gotas de esencia de vainilla
- Almendras para adornar



Preparación

1. Comienza mezclando la mantequilla con el azúcar en un recipiente hasta que se integren. Por otra parte, haz lo mismo batiendo los huevos con la esencia de vainilla.
2. Une ambas preparaciones.
3. comienza a incorporar suavemente la harina de maíz, removiendo suavemente hasta que se integre con el resto de la preparación.
4. Enmolda la preparación en una fuente previamente aceitada, corta en triángulos con la punta de un cuchillo poner las almendras encima de cada trozo cortado y llevarla a cocinar al horno. Cuando la superficie esté dorada, la Chamia estará lista.
5. Sacarla y dejarla enfriar antes de comer.

Booza

Ingredientes

- 2 vasos de trigo molido muy fino
- 2 vasos de agua
- 2 vasos de azúcar
- Jengibre ó canela según te guste y también puedes acompañarla con avellanas tostadas por encima



Etapas de préparation

1. Dejar macerar durante una noche el trigo cubierto con agua.
 2. Al día siguiente colarlo y cocinarlo con dos vasos de agua hasta que hierva.
 3. Volver a colarlo y posteriormente mezclar los dos vasos de azúcar con la preparación.
 4. Colocar en un recipiente de vidrio en la heladera y dejarlo que fermente durante tres días.
 5. Cuando aparezcan burbujas en la superficie ya estará listo el proceso de fermentación. Retirar y colar.
- Se sirve el líquido en vasos de vidrio.
6. Espolvorear con jengibre y/o canela, cada comensal a su gusto, y las avellanas tostadas.