

PANDEBONOS



Ingredientes :

- 125 gramos de fécula de maíz
- 125 gramos de fécula de yuca o mandioca
- 250 gramos de queso costeño
- 1 cucharada sopera de levadura tipo Royal (polvo de hornear)
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
- 1 huevo
- 60 mililitros de leche

Preparación :

1. Precalentar el horno a 250 °C.
2. Rallar el queso.
3. Unir las dos féculas, tanto de la de yuca como la de maíz, en un envase ancho y agregar el queso. Sin amasar, integrar estos ingredientes con las manos.
4. De la misma manera, unir también el azúcar, la mantequilla y el huevo. La idea es lograr una textura arenosa.
5. Verter la leche poco a poco e integrándola hasta obtener una masa suave pero firme, de manera que no se extienda. Además, no debe pegarse a los dedos al tocar la mezcla.
6. Amasar estirando la masa de pan de bono contra la mesa durante unos 5 minutos.
7. Formar los pandebonos haciendo bolas del mismo tamaño y redonditas (como pelotas de golf) . Colocarlos en una bandeja con cierta separación entre ellos porque aumentarán su volumen durante la cocción.
8. Hornear los pandebonos durante unos 12 minutos o hasta que estén bien hechos.