



Mandoca

Mandoca

Ingredientes:

- 1 ½ taza de harina de maíz Juana®
- 1 plátano grande amarillo maduro
- 8 onzas de queso fresco
- ½ taza de azúcar morena
- ½ taza de agua caliente

Modo de preparación:

Desmorone el queso en pequeños pedazos. Pele y hierva el plátano maduro por 10 minutos hasta que esté suave. Ponga el plátano, el queso fresco, la harina de maíz **JUANA®** y la azúcar morena en el procesador de alimentos. Pulse hasta formar una masa dura.

Con el procesador trabajando, agregue el agua caliente. Forre una bandeja para hornear galletas con papel pergamino y rocíe una capa ligera de spray antiadherente. Llene la manga pastelera con masa y corte la punta.

Con la manga, haga cilindros, júntelos de las orillas para formar un moño, póngalo en el congelador. Caliente el aceite a 177°C. Marine los moños de masa en aceite y fría por unos 5 minutos.

Ingredients:

- 1 ½ cup of Juana® corn meal
- 1 large yellow ripe plantain
- 8 ounces of queso fresco
- ½ cup of brown sugar
- ½ cup of hot water

Preparation:

Crumble the cheese into small pieces. Peel and boil the plantain for 10 minutes until tender. Place plantain, queso fresco, **JUANA®** corn meal and brown sugar into food processor. Pulse to form a rough dough.

With the processor running, steam in hot water. Line a cookie sheet with parchment paper and spray a light coating of nonstick spray. Fill piping bag with dough and cut the tip.

Pipe dough into logs, bringing them together at the ends to form a ribbon bow shape, place the sheet in freezer. Heat oil to 350°F. Drop shaped dough into oil and fry for about 5 minutes