



Almojabana

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana**®
- $\frac{3}{4}$ taza de harina de yuca
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de quesito colombiano rallado
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ taza de leche

Preparación:

1. Precaliente el horno a 204°C (400°F).
2. En un procesador de alimentos, coloque la harina de yuca, el quesito colombiano rallado y la harina de maíz **Juana**®. Procese hasta que los ingredientes estén completamente integrados.
3. Añada el huevo y la leche poco a poco mientras el procesador esté en funcionamiento, hasta formar una masa homogénea.
4. Divida la masa en 12 porciones iguales y forme bolitas con sus manos.
5. Coloque una hoja de papel encerado sobre una bandeja para hornear y acomode las bolitas de masa.
6. Hornee durante 15 a 20 minutos, o hasta que las almojábanas estén doradas. Sirva calientes.

Rinde: 12 porciones