



## Almojabana

LIBRE DE GLUTEN

### Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana**®
- $\frac{2}{3}$  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 almojabanas estén doradas. Sirva calientes.

**Rinde:** 12 porciones