



Mandocas

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 1 ½ taza de harina de maíz **Juana®**
- 1 plátano grande amarillo maduro
- 225 gramos (8 onzas) de queso fresco Venezolano desmoronado
- ½ taza de azúcar morena
- ½ taza de agua caliente

Preparación:

1. Pele el plátano maduro y hiérvalo durante 10 minutos hasta que esté suave.
2. Coloque el plátano cocido, el queso fresco, la harina de maíz **Juana®** y el azúcar morena en un procesador de alimentos. Pulse hasta formar una masa gruesa.
3. Con el procesador en funcionamiento, agregue el agua caliente para formar una masa suave.
4. Retire la masa del procesador y divídala en 16 bolitas.
5. Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino y rocíe una capa ligera de spray antiadherente.
6. Tome cada bolita de masa y, con las manos, forme un cilindro de aproximadamente 18 cm (7 pulgadas) de largo.
7. Une los extremos para formar las mandocas y colóquelas en la bandeja, sobre el papel pergamino.
8. Lleve la bandeja al congelador y deje reposar las mandocas durante aproximadamente 30 minutos.
9. En una sartén, caliente suficiente aceite hasta alcanzar una temperatura de 177 °C (350 °F) y fría las mandocas durante 2 minutos, o hasta que estén doradas.

Rinde: 16 mandocas