



Achiras

## Description

### Achiras or Arrowroot Biscuits (English version below)

I am very happy to have discovered achiras flour or arrowroot flour in the market. Now I can make this recipe and other ones that I miss so much.

#### Ingredientes Para 20 a 40 Achiras

- 200 gramos de queso campesino o queso feta
- 100 gramos de harina de Sagú, de Achira o Arrurruz
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de sal
- 20 gramos de mantequilla derretida

#### Preparación

1. Moler bien el queso en una procesador de alimentos o molino hasta que quede pulverizado o granulado.
2. Colocar todos los ingredientes en una recipiente y mezclar hasta que todo quede bien incorporados y conforme una masa consistente.
3. Colocar la mezcla en la nevera por unos 20 minutos.
4. Mientras tanto pre-calentar el horno a 150° Celsius – 300° Fahrenheit de temperatura o gas marca 3.
5. Engrasar bien una lata o bandeja con aceite de cocina para que no se peguen los Achiras o usar papel engrasado de cocina.
6. Enharinar una superficie y colocar un poco de masa allí.
7. Hacer un rollo largo y delgado y cortar pedazos de 2 a 3 centilitros de largo
8. Luego amasar cada pedazo y darle la forma deseada, ya sean palitos o media lunas.
9. Colocar cada palito o media luna en la bandeja separada una de otra por los menos 3 centímetros.
10. Colocar la bandeja en horno por uno 10 minutos.
11. Cuando las Achiras estén ligeramente doradas apagar el horno.
12. Dejar las Achiras allí por 10 minutos para que se sequen completamente y queden crocantes
13. Sacarlas a una superficie segura y dejar enfriar completamente.

## Arrowroot Biscuits (English version)

---

### Ingredients Makes 20 or 40 Arrowroot Biscuits

- 200 grams feta cheese
- 200 grams ground Arrowroot, Arrowroot flour or Sago flour
- 2 teaspoon sugar
- 1 yolk egg
- 1/2 teaspoon de sal
- 20 grams of melted butter

### Preparation

1. In a food processor grate the feta cheese very well.
2. Put all the ingredients in a recipient and mix very well until they are all incorporated and make a dough.
3. Place the mixture in the refrigerator for about 20 minutes
4. Meanwhile pre-heat the oven at 150° Celsius – 300° Fahrenheit of temperature or gas mark 3.
5. Grease a tin or tray with cooking oil to prevent sticking Achiras or use the oiled paper towels.
6. Flour a surface and place some dough there.
7. Make a long thin roll and cut pieces of 2 to 3 centimetres long
8. Then knead each pedaso to the desired shape, either sticks or half moons.
9. Place each crescent stick on the tray separate from each other at least 3 inches.
10. Place the tray in the oven for 10 minutes.
11. When lightly browned turn off the oven.
12. Leave the biscuits there for 10 minutes to dry completely and get crunchy
13. Remove them to a safe surface and cool completely.