



Almojábanas

Description

This is a great recipe for a appetiser or snack and is very popular in the Andean region of Colombia. Very easy to make, just like the Pandebonos or Pandeyucas but with a different flour.

Almojábanas or Corn and Cheese Bread (English version below)

Ingredientes

- 400 gramos de cuajada (En UK se puede usar feta cheese o queso tipo feta).
- 50 gramos de harina de maiz blanco o amarillo para arepas (o se puede usar harina precocida para tortillas mexicanas)
- 250 gramos de fécula de maiz o maicena
- 2 cucharadas de mantequilla o aceite de oliva
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 huevos medianos batidos
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 50 mililitros de leche a temperatura ambiente o tibia

Preparación

1. Moler bien el queso en una procesadora de alimentos o molino hasta que quede granulado.
2. Batir los huevos separadamente en un taza.
3. Colocar todos los ingredientes en una recipiente y mezclar hasta queden bien incorporados y conforme una masa consistente.
4. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4..
5. Engrasar bien una lata o bandeja con aceite de cocina para que no se peguen las almojabanas o usar papel engrasado de cocina.
6. Colocar dos cucharadas de aceite en un plato pequeño, para engrasarse las palmas de las manos para hacer las bolitas de masa.
7. Usar una cuchara de sopa para medir cada bolita de masa (asi todas quedaran iguales).
8. Colocar cada bolita en la bandeja separada una de otra por los menos 5 centímetros.
9. Colocar la bandeja en la mitad del horno (para que reciba el calor uniformemente) y cocinar por uno 15 minutos mas o menos.

Nota:

- Si el queso es muy seco y la masa no es consistente añadir 2 o 3 cucharadas de leche.
- Si la masa esta muy mojada se puede añadir 1 cucharada de harina.

Corn and Cheese Bread (English version)

Ingredients

- 400 grams feta cheese or fresh white cheese
- 50 grams white or yellow corn flour or you can use pre-cooked Mexican Corn flour for tortillas
- 200 grams corn starch
- 2 tablespoons butter or olive oil
- 2 teaspoon sugar
- 2 medium eggs
- 1 tablespoon baking powder
- 1 teaspoon de sal
- 50 millilitres milk approx

Preparation

1. In a food processor grate the feta cheese very well.
2. In a separate bowl mix the eggs.
3. Put all the ingredients in a recipient and mix very well until they are all incorporated and make a dough .
4. Pre-heat the oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4..
5. Put a baking sheet in the oven and put some oil or use greaseproof paper to avoid the bread getting stuck on the baking sheet.
6. Put 2 tbsp of cooking oil in a small plate to grease your hand when you make the small balls.
7. Use a tablespoon to help you measure the size of each one,
8. Put the small balls in the tray within 5 centimetres of separation from each other
9. Put the baking sheet in the middle of the oven and cook for approx 15 minutes or until golden.

Notes:

- If the cheese is too dry and the mix is not very consistent put a 2 or 3 tablespoon milk.
- If the mix is too wet add 1 tbsp of corn flour.