



Arepa Dulce

Description

Arepa Dulce or Sweet Corn Cakes is a very popular appetiser and perfect for breakfast, mid-afternoon coffee or hot chocolate drink.

Arepa Dulce or Sweet Corn Cakes (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de Harina para arepas de maiz precocida (o harina precocida para tortillas mejicas pero ver nota)
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 1 cucharada de aceite
- 1 taza de agua caliente
- 4 cucharadas de azucar morena o panela
- 2 estrellas de anis
- 1 cucharadita de sal
- 200 gramos de queso doble crema o queso mozzarella
- Suficiente aceite para freir

Preparacion

1. Moler en un moretero las estrellas de anis hasta que queden pulverizadas.
2. En un recipiente mezclar la harina, azucar, aceite, la sal, mantequilla y el anis.
3. Vertir el agua caliente lentamente y revolver con una cuchara a medida que se va agregando mas agua.
4. Mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente, dejar reposar por 10 minutos o hasta que sea posible manipularla.
5. Tomar una pequeña porcion y colocarla en un superficie plana cubierta con una bolsa plastica o vinilo.
6. Dejar la masa dentro de la bolsa y luego usar un rodillo para aplanarla.
7. Hacer dos circulos de mismo tamaño y luego poner el queso en medio de las dos. Cerrar precionando suavemente las dos arepas.
8. Precalentar el aceite en un sarten a fuego medio y freir.

Nota:

Si se usa la harina mexicana para hacer las arepas agregar tambien 1 chucharada de harina de trigo por cada 100 gramos de harina.

Se pueden hacer varias arepas al mismo tiempo y luego freirlas

Se pueden empacar en bolsas individuales y congelarlas.

Sweet Corn Cakes (English version)

Ingredients

- 250 grams of flour for precooked corn arepas (or pre-cooked flour for Mexican's tortillas but see note)
- 100 grams of melted butter
- 1 tablespoon olive oil
- 1 cup of hot water
- 4 tablespoons muscovado sugar -brown sugar
- 2 anise stars
- 1 teaspoon of salt
- 200 grams mozzarella cheese
- Enough oil to shallow fry

Preparation

- Grind in a mortar the anise stars until pulverized.
- In a bowl mix the flour, sugar, oil, salt, butter and the anise.
- Pour in the heated water slowly and stir with a spoon as you are by adding more water.
- Mix very well until it is a consistent dough, let stand for 10 minutes or until it is possible to manipulate it.
- Take a small portion and place it on a flat surface covered with plastic bag or vinyl.
- Leave the dough inside the bag and then use a rolling pin to flatten it.
- Make two circles of the same size and then put the cheese in the middle of the two. Gently close the two arepas pressing them together.
- Pre-heat the oil in a pan over medium heat and fry them.

Note:

If using Mexican flour to make corn dumplings you have also add 1 tablespoon of plain flour per 100 grams of corn flour.
You can do several corn dumplings at once and then fry them.
Can be packed in individual bags and freeze.