



Garullas

Description

This Garullas or Corn Bread is very popular and is from the Soacha city close to Bogota. The recipe has been a secret for generations but now I am able to reveal it. Enjoy!

Garullas or Corn Bread (English version below)

Ingredientes

- 400 gramos de queso campesino o queso tipo feta, (yo uso la marca APETINA).
- 200 gramos de harina de maiz amarillo (in UK TRS or Island Sun Fine Corn meal)
- 1 cucharada de azucar.
- 1 cucharada de polvo de hornear.
- 2 huevos medianos batidos.
- 4 cucharadas de leche a temperatura ambiente o tibia.

Preparacion

1. Moler bien el queso en una procesadora de alimentos o molino hasta que quede pulverizado o granulado.
2. Batir los huevos separadamente en un taza.
3. Colocar todos los ingredientes en una recipiente y mezclar hasta que todo quede bien incorporado y conforme una masa consistente.
4. Precalentar 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 garullas 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 centimetros.
9. Colocar la bandeja en la mitad del horno por uno 15 minutos para que reciba el calor uniformemente.

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.
- Cuando las Garullas estan doradas por debajo y no por encima, mover la bandeja al nivel superior de horno y bajar la temperatura a 180 grados.

Corn Bread (English version)

Ingredientes

- 400 gr feta cheese
- 200 gr fine yellow corn meal (in UK TRS or Island Sun Fine Corn meal).
- 1 tbsp sugar.
- 1 tbsp of baking powder.
- 2 medium eggs.
- 4 tbsp of milk.

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 Corn Bread getting stuck on the baking sheet.
6. Put 2 tbsp of cooking oil in a small plate to grease your hand when you made 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 tbsp of milk.
- If the mix is too wet add 1 tbsp of Corn Flour.
- When the Corn Bread are cooked underneath but not on the top, put the tray in the highest rack and turn the oven down to 180 degrees until golden.
- Remove from the oven and transfer to a wire rack to cool and then you can enjoy!