



Pandebonos

Description

With a delicate smell, this cheese bread is fantastic when eaten warm and its impossible to have just one!

Pandebonos o Cheese Bread (English version below)

Preparacion: 10 minutos

Coccion: 15 a 20 minutos

- 400 gramos de queso costeño ó queso feta
- 250 gramos de almidón de yuca (Harina de yuca)
- 3 cucharadas de harina de maíz para arepas (ó se puede utilizar harina para tortillas mejicanas o semolina de la india o polenta italiana).
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 huevos medianos batidos
- 1 cucharadita de sal
- 50 mililitros de leche a temperatura ambiente ó tibia

Preparación

1. Moler bien el queso en una procesadora de alimentos ó molino hasta que quede pulverizado ó granulado.
2. Batir los huevos separadamente en un taza.
3. Colocar todos los ingredientes en una recipiente y mezclar hasta que todo quede bien incorporados 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 ó bandeja con aceite de cocina para que no se peguen los pandebonos ó 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 (así todas quedarán 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 por uno 15 minutos para que reciba el calor uniformemente.

~~10. Cuando los pandebonos estén dorados por debajo y no por encima, mover la bandeja al nivel superior de horno y bajar la temperatura a 180 grados o gas marca 4.~~

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 de arepas o harina para tortillas mejicanas.
- Cuando los pandebonos estén dorados por debajo y no por encima, mover la bandeja al nivel superior de horno y bajar la temperatura a 180 grados.

Pandebonos or Cheese Bread (English version)

Prep time: 10 minutes.

Cooking time: 15 a 20 minutes.

- 400 gr feta cheese
- 250 gr Tapioca flour, or Cassava flour
- 3 tbsp of pre-cooked Mexican Corn flour for tortillas or semolina o fine polenta
- 2 tsp sugar
- 2 medium eggs
- 1 tsp de sal
- 50 millilitres 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 at 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 pandebonos getting stick 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 precooked Mexican Corn Flour for tortillas.

When the pandebonos are cooked underneath but not on the top, put the tray in the highest rack and turn the oven down to 170 degrees until golden.

Remove from the oven and transfer to a wire rack to cool and then you can enjoy!