



Pandeyucas

Description

Like Pandebonos, these are another kind of cheese bread, except that these are a little more fluffy inside and crunchy outside. It is also perfect as a snack or for breakfast.

Pandeyucas o Tapioca Bread (English version below)

- 400 gramos de queso costeño (En UK se puede usar feta cheese o queso tipo feta, yo uso la marca APETINA).
- 250 gramos de almidon de yuca (Harina de yuca, Tapioca flour, o Cassava flour)
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 huevo mediano
- 50 mililitros 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 todos los ingrediente queden bien incorporadosy conforme una masa consistente.
4. Se deja reposar la masa po 30 minutos en la nevera.
5. Precalentar el horno a 180 grados de temperatura o gas marca 4.
6. Engrasar bien una lata o bandeja con aceite de cocina para que no se peguen los pandebonos o usar papael engrasado de cocina.
7. Colocar dos cucharadas de aceite en un plato pequeño, para engrasarse las palmas de las manos para hacer las bolitas de masa.
8. Hacer los pandeyucas en forma alargada, media luna o rosquillas.
9. Colocar cada pandeyuca en la bandeja separada una de otra por los menos 5 centímetros.
10. Colocar la bandeja en la mitad del horno por uno 15 minutospara que reciba el calor uniformemente.

Nota:

Cuando los pandeyucas esten dorados por debajo y no por encima, mover la bandeja al nivel superior de horno y bajar la temperatura a 170 grados.

Chequear constantemente el horno (aveces los pandeyucas se cocinan mas rapido de lo que se espera).

Cuando los pandeyucas esten un poco dorados por encima, sacar la bandeja de horno y dejar enfriar los en una parrilla antes de consumirlos.

Pandeyucas or Tapioca Bread (English version)

- 400 gr feta cheese APETINA
- 250 gr Tapioca flour, or Casssava flour
- 1 tbsp of butter
- 2 tbsp of baking powder
- 1 medium egg.
- 50 millilitres of warm milk

Preparation

1. In a food processor grate the feta cheese very well.
2. In a separate a bowl mix the egg.
3. Put all the ingredients in a recipient and mix very well until they are all incorporated and make a dough.
4. Leave the mix to set for 30 minutes into the fridge.
5. Pre-heat the oven to 180 degrees of temperature gas mark 4.
6. On the oven's baking sheet put some oil or use greaseproof paper to avoid the pandeyucas getting stuck on the baking sheet.
7. Put 2 tbsp of cooking oil in a small plate to grease your hand when you made the small balls, rings or sticks.
8. Use a tablespoon to help you measure the size of each one,
9. Put the small balls or stick in the tray within 5 centimetres of separation from each other
10. 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.

When the pandeyucas 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!