



Torta de Choclo (Mazorca)

Description

Torta de Choclo (Mazorca)- Corn Kernels Cake (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de granos de mazorca (Pueden ser congeladas)
- 100 gramos de queso blanco campesino, mozzarella o tipo feta
- 100 gramos de harina de maíz amarilla o harina pre cocida para arepas o tortillas mejicanas
- 50 gramos de mantequilla derretida
- 2 huevos batidos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar morena, panela

Preparación

1. Pre caliente el horno a 180° C – 350° F de temperatura o gas marca 4.
2. Es una procesadora de alimentos o molino triturar los granos de mazorca y el queso.
3. En un recipiente mezclar la harina, los granos de mezcla de mazorca triturados y los demás ingredientes.
4. Mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente.
5. Vierta la mezcla en un molde e introduzca al horno.
6. Dejar cocinar por 20 minutos más o menos o hasta que este ligeramente dorado.
7. Sacar del horno en una superficie segura y dejar enfriar.

Corn Kernels Cake (English version)

Ingredients

- 250 grams corn's kernels (Can be frozen)
- 100 grams farmer cheese, mozzarella or feta
- 100 grams yellow cornmeal or pre-cooked flour for arepas and Mexican tortillas
- 50 grams melted butter
- 2 eggs beaten

- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons brown sugar or panela

Preparation

1. Preheat oven to 180 ° C – 350 ° F temperature or gas mark 4.
2. In a food processor or mill, grind the corn's kernels and the cheese.
3. In a bowl, mix flour, corn mixture and the remaining ingredients.
4. Mix well until dough as consistent.
5. Pour into a mould and put into the oven.
6. Cook for 20 minutes or so or until lightly browned.
7. Remove from the oven onto a safe surface and let cool.