Almojabana

Almojabana

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana®**
- 2/3 taza de harina de yuca
- 2 ¼ de quesito colombiano rallado
- 1 huevo

Modo de preparación:

Precaliente el horno a 204°C. En una procesaora de alimentos, ponga la harina de yuca, el queso y la harina de maíz **JUANA®**. Procese hasta que este combinado completamente.

Añada el huevo lentamente mientras la procesadora de alimentos este trabajando. Divida la mezcla en 12 porciones iguales, formando bolitas de masa. Ponga en un molde para hornear una hoja de papel encerado y horneé de 15 a 20 minutos hasta que estén dorados. Sirva caliente

Ingredients:

- ¼ cup of **Juana®** corn meal
- 2/3 cup yuca flour
- 2 1/4 grated colombian quesito
- 1 egg

Preparation:

Pre-heat the oven to 400°F. In a food processor, place the yuca flour, cheese and **JUANA®** corn meal. Process until well combined.

Add the egg slowly while food processor is running. Divide the mixture into 12 equal size portions, shaping them into balls. Place on a baking sheet lined with parchment paper and bake for about 15 to 20 minutes or until golden on top. Serve warm.