



Arepa Santandereana

Arepa Santandereana

Ingredientes:

Para las Arepas:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana®**
- 5 cucharaditas de harina de trigo
- ½ de taza de agua caliente
- ½ de taza de leche

- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente

Para el relleno:

- 2 tazas de quesito colombiano

Modo de preparación:

En un tazón mediano mezcle la harina de maíz **JUANA®**, la harina de trigo, el agua caliente, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla. Amase con sus manos por unos 3 minutos, mojando sus manos con agua mientras lo hace.

Forme 24 bolitas de masa. Ponga el queso en el centro a la mitad de los círculos de masa y ponga sobre ellos otro círculo de masa. Usando los dedos, cierre las orillas alrededor de las arepas, lo que prevendrá que se derrame el queso.

Añada la mantequilla a un sartén antiadherente a fuego medio. Acomode las arepas en el sartén y cocine por 3 minutos de cada lado, hasta que se forme una costra o hasta que estén doradas. Sirva inmediatamente.

Ingredients:

For the Arepas:

- 2 cups of **Juana®** corn meal
- 5 teaspoons of All Purpose Flour
- ½ cup of Hot Water
- ½ cup of milk

- ½ teaspoon of salt
- 2 tablespoons of sugar
- 3 tablespoons of soft butter

For the filling:

- 2 cups of colombian quesito

Preparation:

In a medium bowl mix the **JUANA®** corn meal, flour, water, milk, salt, sugar and butter. Knead with your hands for about 3 minutes moistening your hands with water as you work.

Form 12 small balls with the dough. Place cheese into the center of half the masa circles and top with another masa circle. Using your fingers, seal the edges around the arepas, which will prevent the cheese from spilling out.

Add the butter to a nonstick pan over medium heat. Place the arepas in the pan and cook them for about 3 minutes on each side, until a crust forms or until they are golden brown. Serve immediately.