



Pandebono

Colombian Cheese Bread

Ingredientes:

- 2 cucharadas de harina de maíz Juana®
- 14 onzas de queso fresco
- ½ taza de harina de yuca
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 huevo grande

Mezcla de huevo:

- 1 huevo grande
- 1 cucharada de agua

Modo de preparación:

Precalente el horno a 204°C. Ponga el queso fresco en un procesador de alimentos y mezcle hasta que se desmorone.

Agregue la harina de yuca, la harina de maíz **JUANA®** y el azúcar. Cuando todos los ingredientes se incorporen, añada el huevo y procese hasta formar una bola de masa. Saque la masa del procesador y deje reposar por 15 minutos. Tome aproximadamente 1 cucharadas de masa y forme una bola de masa con sus manos, póngala sobre una hoja de papel encerado. Repita con toda la masa.

Combina el huevo con el agua, cubra con mezcla de huevo cada bola. Horneé por 15-18 minutos, hasta que este ligeramente dorado y cocinado.

Ingredients:

- 2 tablespoons of Juana® corn meal
- 14 ounces of queso fresco
- ½ cup of yucca flour
- 2 teaspoons of sugar
- 1 large egg

Egg wash:

- 1 large egg
- 1 tablespoon of water

Preparation:

Pre heat oven to 400°F. Place queso fresco in food processor and blend until it crumbles.

Add yucca flour, **JUANA®** corn meal, and sugar. Once all ingredients are incorporated add the egg and process until dough forms a ball. Remove dough from processor and let rest for 15 minutes. Take about 2 tablespoons of dough and form a ball with your hands, place on baking sheet. Repeat with all dough.

Combine the egg and water and brush egg wash onto each ball. Bake 15-18 minutes, until lightly browned and cooked through.