



Pandebono

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 2 cucharadas de harina de maíz **Juana**®
- 397 gramos (14 onzas) de queso fresco Colombiano
- ½ taza de harina de yuca
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 huevo grande

Para la mezcla de huevo (barniz):

- 1 huevo grande
- 1 cucharada de agua
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de azúcar

Preparación:

1. Precaliente el horno a 204°C (400°F).
2. Coloque el queso fresco en un procesador de alimentos y mezcle hasta que se desmorone.
3. Agregue la harina de yuca, la harina de maíz **Juana**® y el azúcar. Mezcle hasta integrar.
4. Cuando todos los ingredientes se incorporen, añada el huevo y procese hasta formar una bola de masa.
5. Retire la masa del procesador y deje reposar por 15 minutos.
6. Tome aproximadamente 2 cucharadas de masa y forme una bolita de masa con sus manos. Colóquela en una bandeja con papel encerado. Repita el procedimiento con el resto de la masa.
7. Bata el huevo con el agua, la sal y el azúcar y con la brocha coloque un poco de la mezcla de huevo en cada bolita.
8. Horneé de 15 a 18 minutos, hasta que esté cocido y ligeramente dorado.

Rinde: 12 porciones