

Masitas maíz tierno

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marcela

INGREDIENTES

0	
	Aceite oliva
1,50 taza/s	Maíz (Choclos) — tierno
3	Huevos — batidos
2 cucharada/s	Panela raspada
120 gr	Queso — rallado
	Sal

ELABORACIÓN

Se rebanan el maíz para obtener 2 tazas de granos, éstos se muelen y la masa se mezcla con el queso, los huevos, la panela y la sal, se amasa todo bien.

Se forman las masitas pequeñas y se fríen en aceite caliente hasta dorar, se sacan, se dejan escurrir, se ponen sobre papel absorbente, se presionan un poco para sacarle el exceso de grasa y se sirven.