

Almojábanas

Colòmbia

Sarah Palacio Bilbao

Ingredients (per a 10-12 unitats)

150 g de farina de blat de moro precuita
2 cullerades soperes de sucre blanc
1 culleradeta de llevat
400 g de formatge ratllat suau
1 ou gros batut
5 o 6 cullerades de llet
Un polsim de sal



Preparació

Preescalfeu el forn a 230 graus.

En un recipient fondo, barregeu la farina de blat de moro, el sucre, el llevat i la sal. Un cop ho tingueu ben mesclat, afegiu-hi el formatge ratllat i barregeu-ho bé. Finalment, aboqueu-hi l'ou batut i amasseu-ho bé amb les mans.

Per a acabar de tenir una massa ben suau, afegiu-hi la llet i torneu a amassar-la perquè sigui ben homogènia.

Dividiu la massa en 10 o 12 trossets iguals, feu-ne boles i aixafeu-les perquè quedin planes. Han de ser petites, però més aviat gruixudes. Poseu-les en una safata de forn i cobriu-les amb paper encerat perquè no es torrin massa.

Coeu-les aproximadament uns 20 minuts o fins que vegeu que ja són cuites. Traieu-les del forn i deixeu-les refredar abans de servir-les.

Informacions culturals

És un tipus de pa molt popular a Colòmbia. Té una textura suau i se sol menjar acompanyat de melmelada. A Colòmbia es ven aquesta farina de blat de moro ja precuita; aquí també la podreu trobar en algun supermercat i en alguna botiga amb productes sud-americans.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat> www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>