



Pandebono (pain colombien)

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 25 MIN

Ingrédients

125 g de féculé de maïs (1 tasse)
125 g de féculé de manioc (ou manioc amer)
250 g de fromage feta consistant
250 g de fromage mozzarella
1 c. à soupe de levure
2 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de beurre (ou margarine)
1 œuf
¼ tasse de lait
Marmelade de goyave optionnelle

Étapes

1. Préchauffer le four à 400 F. Graisser une plaque à biscuits.
2. Mélanger les deux farines et le sucre dans un bol.
3. Incorporer le fromage râpé et les œufs. Bien mélanger avec une cuillère de bois. Goûter et ajouter du sel si nécessaire.
4. Pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse. Si la pâte semble trop sèche, ajouter quelques cuillères à café de lait ou de babeurre.
5. Retirer les morceaux de pâte et rouler en boules, légèrement plus grosses qu'une balle de golf. Pour former la pâte en anneaux (rosquillas), rouler d'abord un morceau de pâte dans un cylindre, puis joindre les extrémités pour former un cercle. Les rouleaux ne doivent pas être parfaitement lisses - ils vont gonfler pendant les dernières minutes de cuisson.
6. Placer les rouleaux sur la plaque à biscuits et cuire au four environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés. Servir chaud.



Une recette signée:

Paula Marin



Saint-Constant