



Pandebono (pain colombien)

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 15 MIN

Ingrédients

- 1 boîte de mélange pour Pandebonos
- 3 tasses de fromage feta
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 oeuf
- 1 tasse de lait
- Bocadillos en petits dés

Étapes

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Dans un bol, ajouter le mélange de Pandebonos avec le fromage, l'œuf et le beurre.
3. Tout en ajoutant le lait, mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. La pâte ne doit pas devenir humide.
4. Avec la pâte, former des petites boules d'une quantité approximative de 30 grammes.
*Pour les Pandebonso avec bocadillo, ajouter un carré au centre et refaire la boule.
5. Déposer les Pandebonos sur une plaque ayant au four. Laisser reposer pendant 15 minutes.
6. Faire cuire les Pandebonos au four pendant 15 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.



Une recette signée :
Naouale



Saint-Constant