

AREPAS

INGREDIENTS (8/10 unitats)

- 1 tassa de farina de blat de moro pre-cuit (especial per "arepas")
- ½ tassa d'aigua freda
- ½ tassa de llet freda
- 1/3 cullereta de sal



ELABORACIÓ

1. Barrejar en un bol la farina i la sal.
2. Afegir els líquids i barrejar amb l'ajuda d'una cullera.
3. Un cop barrejats els ingredients, amassar amb les mans fins obtenir una massa homogènia i deixar-la reposar al bol durant 10 minuts.
4. Fer unes boles d'uns 80-100 grams i aixafar-les amb les mans fins que tinguin al voltant 1 cm de gruix. Per evitar que se us enganxin a les mans, mullar-les lleugerament i mantenir-les humides.
5. Escalfar una paella a foc mig i posar a coure les arepas uns 6-8 minuts, fins que quedin torrades, cruixents i daurades.

OBSERVACIONS

NOTES:
