

Arepas Colombianas

Um lanche delicioso e diferente para curtir com os amigos e família.

Preparo	Cozimento	0 mins	Tempo Total
5 mins	14 mins		19 mins



Prato: Lanche Cozinha: Caseira, Colombiana Keyword: Milho, Queijo, Queijo Muçarela
Porções: 2 pessoas Calorias: 360kcal Autor: Nana - Manga com Pimenta

Ingredientes

- farinha de milho especial para polenta pré cozida* quanto baste
- 1 xícara de chá de leite ou água
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 xícara de chá de queijo muçarela ralado - opcional
- queijo muçarela para rechear

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque uma xícara de chá de farinha de milho, a manteiga e o leite.
2. Misture bem com uma colher e deixe descansando por 2 minutos.
3. Quem quiser, pode colocar queijo muçarela na massa neste momento.
4. Com as mãos, comece a misturar bem a massa até que o leite e a manteiga estejam totalmente dissolvido na farinha, tornando-se compacta, semelhante a massa de pão.
5. Caso seja necessário, adicione aos poucos mais farinha de milho na mistura até a massa ficar firme.
6. Modele as arepas em formatos de discos, mais ou menos do tamanho da palma da sua mão.
7. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo médio, adicione uma colher de sopa de manteiga e aguarde derreter.
8. Coloque as arepas para dourar por cerca de 4 a 5 minutos de cada lado.
9. Quando estiverem douradas, retire da frigideira e espere esfriar um pouco.
10. Com uma faca, faça um corte horizontal e recheie com o queijo da sua preferência.
11. Leve novamente para frigideira por alguns instantes até o queijo derreter e sirva imediatamente.