

Arepas recheadas de queijo

prep time: 15 MINS *cook time: 20 MINS* *total time: 35 MINS* *author: Olivia Mesquita*

Deliciosas arepas recheadas de queijo, típicas da Colômbia

INGREDIENTS

- 2 xícaras de farinha de milho branco pré cozida, *masarepa*
- 2 xícaras de água morna
- 1 colher de chá de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 12 fatias de mozzarella

INSTRUCTIONS

- 1 Em uma tigela média, combine a farinha masarepa, o óleo e o sal. Adicione a água cuidadosamente, para que a farinha a absorva. Misture até formar uma massa.
- 2 Amasse a massa até que esteja macia e fácil de moldar.
- 3 Divida a massa em 6 partes iguais e forme bolas médias.
- 4 Corte um saquinho Ziploc no meio e coloque a bola de massa no meio.
- 5 Usando suas mãos, forme um disco de aproximadamente 0.8cm de grossura e entre 10 a 15 cm de diametro.
- 6 Pré aqueça o seu grill em fogo médio-baixo.
- 7 Quando o grill estiver quente, coloque as arepas e deixe grelhar até ficarem douradas. (Aproximadamente 7 minutos cada lado)
- 8 Assim que as arepas esfriarem o suficiente, abra-as no meio e recheie com o queijo. (2 fatias por arepa).
- 9 Coloque-as de volta no grill e deixe grelhar até o queijo derreter. (2 minutos cada lado)
- 10 Sirva imediatamente! :)

author: OLIVIA MESQUITA