COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

GORDITAS DE MAÍZ CON PILONCILLO Y QUESO

Ingredientes:

- 150 gms de manteca vegetal
- 700 gms de masa de maíz
- 2 cucharitas de polvo de hornear
- 2 cucharitas de canela molida
- ¼ cucharita de sal
- ¼ cucharita de semilla de anís molida
- 200 gms de piloncillo (panela) molido en trozos pequeños
- 200 gms de queso Cotija (añejo) molido
- 1 ¾ tazas de Nuez picada (175 gms) (opcional)

Preparación:

1. Se bate la manteca con la mano hasta suavizar. Se añade la masa poco a poco hasta integrar bien para lograr una mezcla tersa.

2. Se añade mientras se sigue mezclando el polvo de hornear, la canela, la sal y la semilla de anís.

3. Se agrega el piloncillo y se incorpora hasta unir, se añade el queso revolviendo bien.

4. Al final se agrega la nuez en caso de usarse.

5. Se forman las gorditas de 6 a 8 cms de diámetro y de ½ cm de grosor. Se cuecen en un comal con fuego bajo. Se dejan dorar por ambos lados a que tomen un color café claro. Cuando se sienten firmes al tacto se retiran del comal. Se comen tibias.

6. Si se enfrían o se quieren comer otro deben calentarse a fuego bajo para suavizarlas.

7. Salen 30 piezas.