

Bolitas de yuca al vapor

Bolitas hechas con yuca cocida hecha puré mezclada con cúrcuma para darle ese color amarillo y cubiertas con queso fresco, hechas al vapor...

Ingredientes

60 minutos

6 raciones

2 tazas yuca cocida tibia

1/3 taza leche en polvo

1 cda polvo de hornear

2 cdas mantequilla/margarina blanda

1 cda azúcar

1/2 cda cúrcuma

Sal y pimienta

A gusto Queso fresco

Paso a paso

Paso 1

Cocinar la yuca en agua hirviendo con sal hasta que esté blanda, no sobrecocinarla... Escurrirla, dejar entibiar y con un pisapapas hacer un puré con las mismas...

Paso 2

Añadir los demás ingredientes excepto el queso y amasar muy bien, debe quedar una masa muy suave no seca, para manipular la masa y distribuirla en los moldes humedecerse las manos con agua...

Paso 3

En moldes individuales engrasados con un poco de aceite poner las porciones de masa y cubrir con queso rallado de su preferencia...

Paso 4

Cocinar en una olla con tapa con unos 100 ml de agua a fuego medio bajo por unos 15 minutos, si pueden cubrir los moldes con aluminio es mejor y sino como yo lo hice para que el vapor de agua no caiga sobre la preparación y la dañe...

Paso 5

Pasado los 15 minutos dejar enfriar unos 10 minutos destapar y desmoldar...

Paso 6

Para que se dorara el queso los puse boca abajo unos 5 minutos a fuego medio bajo y listo...

Paso 7

Y listos para servir...

Paso 8

Disfrutar enseguida...

Receta de Cookpad