



CACHAPAS VENEZOLANAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 4 tazas de maíz tierno o harina pan
- 3 cucharadas de sal
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 1 taza de leche
- Queso panela cremoso La Villita
- 1 cucharada de margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ahora nos vamos a poner muy internacionales con una deliciosa receta de Venezuela, un platillo dulcesito que seguro les encantará.<o:p></o:p>

Pelamos y desgranamos los elotes tiernos hasta obtener cuatro tazas de maíz; si te decidiste por la harina pan toma la misma medida, cuatro tazas. En el caso de los dientes de elote, vamos a molerlos hasta hacerlos masita.<o:p></o:p>

Sea la harina pan o la masa, mezclamos con sal y azúcar, agregamos leche y colocamos en la licuadora hasta conseguir un resultado homogéneo, un poco espeso.<o:p></o:p>

Con un cucharón, vertemos un poco de la mezcla en la sartén previamente engrasada con margarina, tratando de formar un círculo. Dejamos cocinar hasta que se dore un poco y damos vuelta con sutileza para dorar el otro lado.<o:p></o:p>

Amigas, para servir esta delicia venezolana colocamos trocitos de queso al centro de cada cachapa, doblamos como nuestras tradicionales quesadillas y ¡listo!, a disfrutar.

<o:p></o:p>