

Sorullos de Maíz



1 1/2 taza de harina de maíz
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de azúcar blanca
2 tazas de agua
1 taza de queso rallado (usé queso Cheddar)
Abundante aceite para freír

En un sartén grande calientas el aceite.

En un caso mediano.. ponga a hervir las dos tazas de agua junto con la sal y el azúcar. Cuando el agua esté hirviendo, bajas el fuego e incorporas la harina.. moviendo con un cucharón para que los ingredientes se unan sin formar grumos. Retire del fuego.

Le agregas como 1/2 taza de queso rallado a la mezcla de harina y lo mezclas bien.

Dejas la mezcla enfriar un poco.. como 8 minutos.

Tome como 1/4 taza de mezcla en la palma de la mano y lo aplanas for formar el sorullo. Le colocas una pequeña cantidad de queso rallado en el centro y lo doblas para sellar el queso en el control. Repita hasta haber usado toda la masa.

Freír en abundante aceite, evitando que se peguen al fondo.. unos minutos, hasta que estén dorados.. Luego los colocas sobre papel toalla a escurrir.

La receta rinde mas o menos 12 sorullos, dependiendo del tamaño que los hagas.

La recetas es de <https://www.blogger.com/comment.g?blogID=5582949557275109399&postID=1264279468809273240>