

Almojábanas

$\frac{1}{2}$ taza Harina de Trigo
 $\frac{1}{4}$ taza de Agua
1 taza de Harina de Arroz
4 Huevos
 $\frac{1}{2}$ taza de Leche, o menos
1 cda de Sal
4 cda de Mantequilla derretida
2 cda de Polvo de Hornear
1 taza de Queso blanco, rallado
2 cda de Queso Parmesano
Aceite para freír

1. Una el agua con la harina de trigo. Despues de media hora, añade los huevos uno a uno.. despues la harina de arroz, sal, la mantequilla, polvo de hornear y el queso.

2. La leche se añade poco a poco y solamente la cantidad necesaria. Mezcla todo bien, y fríalo por cucharadas en aceite caliente y abundante. Escurra sobre papel toalla