Almojábanas

- ½ taza Harina de Trigo
- 1/4 taza de Agua
- 1 taza de Harina de Arroz
- 4 Huevos
- $\frac{1}{2}$ taza de Leche, o menos
- 1 cdta de Sal
- 4 cda de Mantequilla derretida
- 2 cdta 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, añada 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