



Comilona en Honduras...¡con rosquetes de maíz cocido!...

Recurso educativo 10

Nombre: _____

Grado: _____ Fecha: _____

Rosquetes de maíz

Ingredientes:

6 libras de harina de maíz

2 libras de rapadura raspada

2 libras de azúcar

4 onzas de manteca

15 huevos

1 ½ taza de agua

Preparación:

Se pone agua con ceniza al fuego. Cuando esté hirviendo, se deposita en el trasto donde está el maíz blanco. Se remueve varias veces. Cuando el maíz suelta la cascarita, se lava bien. Se muele y se pone a secar la harina al sol. (Los pasos anteriores es solo si se hace también la harina de maíz)

Cuando la harina de maíz esté bien seca, se cierne y se le agregan la manteca, los huevos, la rapadura y el agua.

Se amasa todo y se hacen los rosquetes. Se ponen a hornear, se dejan tostar y luego se les unta miel de azúcar a punto de caramelo y se dejan secar.

