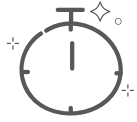


AREPITAS DULCES VENEZOLANAS



Tiempo de
preparación: 30 min.



Cocinar en: sartén profundo.



Receta para:
4 personas.



Nivel de dificultad: bajo.



Ingredientes:

1/2 Kg de harina de maíz
precocida

1/2 taza de papelón rallado

1 cucharadita de sal

2 cucharadas de anís dulce

2 cucharadas de azúcar

4 tazas de agua (aproximada-
mente)

2 Tazas de aceite vegetal

Preparación:

Colocar en un envase profundo el agua, el azúcar, el anís, la sal y mezclar.

Agregar el harina y mezclar hasta dejar una masa blanda. Dejar reposar 5 min. para que cambie su consistencia y este un poco mas firme, y volver a amasar.

Colocar en una olla pequeña y profunda, el aceite y calentarlo. Con una bolsa plástica limpia, extender una pequeña cantidad de masa, aplastar hasta formar una tortilla de aprox. 3 mm. de grosor, cortar con un molde del tamaño de preferencia.

Comprobar con un pedazo pequeño de masa si ya se encuentra caliente el aceite. Con el aceite caliente, colocar la arepita en el aceite.

La arepita cuando comienza a cocinarse, se irá inflando poco a poco.

Al voltearla por primera vez, solo debemos ayudarla por los lados para que en este proceso logre inflarse en su totalidad.

Luego de que esté inflada, retirar del aceite y colocarlo en un recipiente con papel absorbente y dejar reposar.