DESAYUNO

CORN FLAKES CASEROS DE HARINA DE MAÍZ

Ingredientes

- 4 cucharadas de azúcar morena o rubia
- 10 cucharadas grandes y generosas de harina de maíz (polenta o chuchoca)
- 2 cucharadas de maicena
- Agua para rociar, cantidad necesaria

Preparación

- Procesar el azúcar hasta convertirla en un polvo fino.
- Añadir la harina de maíz y la maicena. Procesar hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
- Cubrir una bandeja con papel mantequilla y distribuir la mezcla en una capa pareja usando un colador.
- Rociar agua de manera uniforme, evitando que se formen gotas grandes.
- Hornear a 200 °C durante unos 10 minutos o hasta que la superficie esté craquelada y tome color.
- Retirar del horno y romper en trozos con las manos cuando se pueda manipular.

