

## **Mandocas Maseca**

### Ingredientes:

- 2 tazas de Maseca
- 2 plátanos maduros
- 1 taza de tapa de dulce rallada
- 1/4 taza de queso blanco rallado
- Anís en pepitas al gusto
- 1 pizca de sal
- Aceite para freír

### Preparación:

1. Cortar los plátanos a lo largo, retirar las semillas y triturar.
2. Incorporar la Maseca y el resto de los ingredientes al puré de plátanos e ir adicionando agua poco a poco hasta obtener una masa consistente, uniforme y un poquito floja.
3. Reposar la masa unos cinco minutos para que termine de absorber el líquido. La masa debe ser suave.
4. Tomar una pelotita de masa y en una tabla formar como un cilindro o palito que vamos a unir aplanando las puntas para dar como resultado una rosquita.
5. Freír en un sartén con abundante aceite bien caliente hasta dorar. Sacarlas, colocarlas en papel para absorber la grasa y disfrutar con un rico queso blanco. ¡Buen provecho!

Nota: la cantidad de tapa dulce, queso blanco o anís podría variar dependiendo del gusto de cada quien.