
Arepas de yuca dominicana

Ca. 10 Stück

- ca 500 gr. Maniok
- 1 Päckchen süsser Anis
- 1/2 Teelöffel Salz
- 4 Esslöffel Zucker
- Frischkäse je nach Geschmack
- 3 ganze Eier
- Öl zum Braten

Zubereitung

1. Den Maniok schälen, gut waschen und auf der Bircherraffel reiben.
2. Anis und Eier, den Zucker und das Salz hinzufügen und gut vermischen.
3. Zum Schluss den Frischkäse begeben.
4. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Braten

1. Die Mischung mit einem Löffel in Portionen aufteilen und mit dem gleichen Löffel flach formen.
2. Portionsweise in sehr heissem Öl anbraten und bei schwacher Hitze warten bis sie goldbraun sind.
3. Anschliessend das selbe auf der anderen Seite.
4. Die goldbraunen Arepas in einen Behälter mit Papiertüchern füllen und fertig.