

Biscuit de queso

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Queso Sardo: 80 Gramos

Harina 0000: 260 Gramos

Leche: 60 Mililitros

Polvo de hornear: 1 Cucharada

Sal fina: 1 Cucharada

Pimienta: A gusto

Queso Mar del Plata: 80 Gramos

Yogurt Natural: 120 Gramos

Crema de leche: 60 Mililitros

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Sal entrefina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, polvo de hornear, sal y los quesos rallados.
- Mezclar en un bowl *yogur*, leche, *crema* y agregar la *harina* con los quesos.
- Mezclar con cuchara hasta integrar sin amasar.
- Bajar la preparación a la mesada, espolvorear con *harina* y estirar con las manos hasta que quede de 2 cm de alto.
- Cortar en cuadrados y acomodar en placa enmantecada.
- Pincelar con abundante *manteca* derretida, agregar granitos de sal entrefina y cocinar a 190^a C por 25 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscuit-de-queso>