

# Masas Secas de Queso

Tiempo de preparación: 85 Min



## Ingredientes

**Ají molido:** c/n

**Crema de leche:** 500 grs

**Harina:** 1 Kilo

**Nuez Moscada:** c/n

**Queso rallado:** 500 grs

**Semillas de Amapola:** c/n

**Yemas:** 4 Unidades

**Huevos:** 4 Unidades

**Manteca:** 500 grs

**Orégano:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Hacer una corona con *harina*, sal, pimienta y nuez moscada.
- Agregar en el centro queso y *manteca*.
- Hacer un arenado.
- Añadir huevos, yemas y por último la *crema*, formando una masa.
- Unir sin amasar y llevar a frío por 30 minutos.
- Estirar, cortar con molde pequeño, pintar con doradura y decorar con *orégano*, semillas de *amapola* o *ají* molido.
- Llevar al horno 180 °C por 15 min aproximadamente.

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