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 ºC por 15 min aproximadamente.

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