

Miniaturas de queso

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Orégano seco: 1/2 cdita.

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Harina: 300 grs.

Manteca: 200 g

Ají molido: 1/2 cdita.

Polvo de hornear: 3 grs.

Huevos: 150 grs.

Sal: 10 g

Pimienta: Una pizca

Queso rallado: 200 g

Bebida sugerida

Té Smokey Earl Grey:

Varios

Semillas de sésamo:

Nueces: grs.

Huevo batido: Cantidad necesaria

Semillas de Amapola: grs.

Queso rallado:

Preparación de la Receta

- Bata lentamente la *manteca* con el queso y sal.
- Agregue los huevos poco a poco, pimienta, *orégano*, *ají* molido, *mostaza* y continúe batiendo a velocidad lenta.
- Incorpore la *harina* el polvo de hornear y termine de mezclar manualmente hasta formar una masa homogénea.
- Forme un bollo, envuelva con un film y lleve al frío durante 20 minutos.
- Estire la masa hasta alcanzar 5 mm de espesor y corte con cortantes de la forma deseada.
- Acomode en bandejas enmantecadas y pincele con *huevo* batido.
- Esparza por encima de cada pieza semillas de *amapola* o de *sésamo* o queso rallado o nueces.

- Cocine en el horno precalentado a 180 ° C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.
- Esta masa puede utilizarse también como base para tarteletas.

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