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