

Pan de queso

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 200 Centímetros cúbicos

Sal: 1 Pizca

Queso semiduro: 200 Gramos

Aceite: 100 Centímetros cúbicos

Fécula De Mandioca: 400 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla calentar leche, aceite y sal.
- Tamizar fécula de *mandioca* y mezclar con queso semi-duro rallado.
- Mezclar con la leche caliente y huevos hasta conseguir una masa
- (Primero con cuchara de madera y luego con las manos hasta que esté bien unido).
- Hacer un rollo con la masa y hacer bollitos.
- Acomodar en placa de horno y cocinar a 175^a C hasta *dorar* suavemente

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