Pancitos de queso



Ingredientes

Queso Reggianito: 150 gr
Queso Crema: 300 gr
Orégano: A gusto
Queso pategras: 150 gr
Harina Leudante: 300 gr

Preparación de la Receta

- Rallar los quesos con la parte gruesa de rallador y mezclar en un bowl con queso *crema* y *harina leudante*.
- Cuando comience a unirse agregar *orégano* y seguir amasando hasta formar un bollo pegajoso (No sumarle *harina* extra).
- Aplastar para retirar el aire y hacer bollitos
- Acomodarlos en placa de horno separados para que crezcan en el horno.
- Rallar un poco de queso rallado fino por encima y llevar a horno a 170ªC hasta *dorar* y cocinar bien (aproximadamente 15 minutos).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancitos-de-queso-2