pveñaos de favinato y queso de cabva



Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

poner en el centro de la oblea una rodaja de farinato y el queso cerrar bien la oblea y pintar con el huevoy 10 minutos al horno a 180 grados

Ingredientes para 4 personas:

- -8 Obleas de empanadilla
- 8 rodajas de farinato
- 8 trozos pequeños queso cabra
- 1 Huevo batido (para pintar)

Preparación:

Paso 1

siempre precalentar el horno