

preñaos de farinato y queso de cabra



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 huevo y 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