

## preñaos de farinato y queso de cabra



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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