# preñaos de farinato y queso de cabra

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

**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*