# Buñuelos de queso

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Aperitivo
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de harina
- 250 ml de agua
- 6 g de levadura de panadero
- Quesos variados
- Orégano
- Ajo molido
- Sal
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Cortar los quesos en bastones y dar un golpe de congelación. Mezclar en un bol la levadura con el ajo, el orégano, sal y el agua, añadir poco a poco la harina y remover hasta obtener una mezcla similar a una salsa bechamel. Dejar reposar para que fermente. (1 hora) Impregnar las porciones de queso con esta mezcla y dorar en aceite muy caliente.