empanadas rellenas de queso

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

Creador: karmela **Recetizador:** helena sanz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

poner en medio de 2 obleas los quesos que tengais picaditos cerrar las obleas pintar con huevo y 10 minutos al horno a 180 grados

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de obleas(un paquete de obles 16 obleas
- varios tipos de queso
- 1 huevo para pintar la masa

Preparación:

Paso 1

podeis rellenar de lo que querais