Tequeños

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Beatriz Gil



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 175 g de harina (aproximadamente)
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 60 ml agua
- 1 huevo
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- Queso Palo Santo cortado en bastones

Preparación:

Paso 1

Mezclamos la harina tamizada, la levadura y la sal. Reservamos. Batimos el huevo con el azúcar y el agua. Vamos añadiendo poco a poco la harina, hasta formar una masa homogénea. Dejamos reposar en la nevera para que endurezca un poco. Retiramos de la nevera y estiramos la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que quede relativamente fina. Cortamos en tiras con un largo suficiente como para cubrir los palitos de queso y los enrollamos en la masa, dejándola bien unida. Volvemos a meter en la nevera media hora. Freímos en abundante aceite de oliva a fuego fuerte, hasta que se doren. Retiramos a papel absorbente de cocina.