

BOMBONES CRUJIENTES DE QUESO DE CABRA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** geles gonzalez



Descripción:

YO USÉ MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS PARA LOS BOMBONES DE SEMILLAS DE AMAPOLA Y DE MANGO PARA LAS DE SÉSAMO.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Ingredientes para 4 personas :

- 2 RULOS DE QUESO DE CABRA PEQUEÑOS
- SEMILLAS DE AMAPOLA
- SEMILLAS DE SÉSAMO TOSTADAS
- MERMELADA AL GUSTO

Preparación:

Paso 1

Quitamos la corteza y cortamos el queso de cabra en rodajas de 0,50 cm y les damos forma de bolas a cada rodaja. Insertamos un palillo en la bola, las mojamos por mermelada y cubrimos bien con las semillas. Refrigerar. Servir muy frío.