

BRAZO DULCE DE QUESO



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede hacer con masa de hojaldre y añadir queso a gustos

Descripción:

Que puedo decir que la hagáis y la proveéis está muy buena , se puede servir para una cena de amigos y comer todo el año tanto en frío que caliente

Ingredientes para 6 personas :

- 1 PAQ DE MASA CON LEVADURA
 - 1 BOTE DE CEBOLLA CARMELIZADA
 - 150 GRAMOS de CALABAZA
 - 150 QUESO AZUL
 - 100 QUESO CREMOSO
 - 1 HUEVO
-

Preparación:

Paso 1

lo primero encendemos el horno a pre-calentar, y ponemos a cocinar la calabaza durante diez minutos escurrimos y lo ponemos a parte, a continuación extendemos la masa que también puede hacerse con masa de hojaldre pero he preferido hacerla con masa que contenga levadura incorporada yo he usado de la marca LIDL una vez extendida añadimos la cebolla caramelizada ,Y la calabaza que hemos cocido y extendemos el queso azul a dados por toda la masa , como también he añadido queso cremoso, se puede combinar con quesos a gustos, Como final he enrollado y he formado un Brazo de gitano hemos pintado con el huevo y al horno durante 25 minutos y serviremos