



Receta Palitos de queso

Paso a paso

Poner todos los ingredientes (excepto el huevo batido) en un bol grande y amasar hasta obtener una masa consistente (una amasadora facilita el trabajo!)

Sacar la masa del bol y con ayuda de un rodillo estirla en la encimera hasta tener más o menos un grosor de medio centímetro.

Cortar los palitos con ayuda de un cuchillo grande y ponerlos en una bandeja para horno previamente engrasada o con papel de horno. Si se tienen ganas (o pinches) retorcer los palitos sobre sí mismos antes de ponerlos en la bandeja.

Con ayuda de un pincel de cocina o una cuchara pintar los palitos para que se doren mejor.

Hornear los palitos con el horno precalentado a 200° (calor arriba y abajo) de 15 a 17 minutos o hasta que estén bien dorados

Ingredientes

100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

350 gr. de harina

1 huevo

4 cucharadas de agua fría

180 gr. de queso tipo Gouda rallado

150 gr. de queso tipo Parmesano rallado

una pizca de sal

1 huevo batido para pintar los palitos

de Elena Roche

