

Tequeños

DE AYER, HOY Y SIEMPRE



Ingredientes:

250 g de harina

100 ml de agua tibia

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

2 cucharadas de mantequilla

½ kg de queso blanco salado

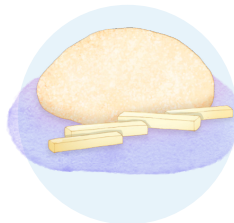
Espera a que estén tibios y disfruta
de esta apetitosa merienda.

Eso sí:

**¡es mentira que puedes
comerte solo un tequeño!**

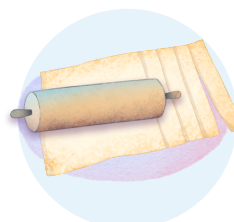


1. Coloca la harina sobre una mesa limpia y forma un volcán. En el centro, añade la sal, el azúcar y la mantequilla.



2. Agrega el agua poco a poco, mientras vas amasando, hasta obtener una masa firme y suave.

3. Déjala reposar durante media hora para que el gluten se active. Mientras tanto, corta el queso en bastones gruesos y cortos.



4. Espolvorea un poco de harina sobre la mesa y estira la masa con un rodillo hasta formar un rectángulo.

5. Corta tiras de masa del mismo grosor y envuelve cada trozo de queso desde una punta, enrollando la masa con firmeza.



6. Sella bien los bordes y coloca los tequeños sobre una bandeja.

7. Fríelos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes.



CONTENIDO DESCARGADO DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA