

## BOCADITOS DE QUESO

### Ingredientes:

- 1 ½ tazas de queso parmesano rallado (100 gr)
- ¾ taza de harina de trigo (100 gr)
- 1/3 taza de fécula de maíz (50 gr)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de paprika
- 1 barrita de mantequilla (90 gr)
- 1 huevo

HORNO PRECALENTADO A 180°C

### Procedimiento:

1. Mezcla el queso con la harina, la fécula, el polvo para hornear y la paprika.
2. Bate la mantequilla hasta que se acrete. Agrega el huevo y mezcla. Por último, añade la mezcla de secos. Integra hasta formar una masa homogénea. Refrigerar por 30 minutos.
3. Extiende la pasta a un grosor de 1 cm y corta pequeños círculos. Colócalos en una charola con papel encerado, barniza con huevo y hornea por 10 minutos o hasta que estén dorados.
4. Sirve y ofrece.

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Tiempo de preparación:</b> | 15 minutos |
| <b>Tiempo de Horneado:</b>    | 10 minutos |
| <b>Grado de dificultad:</b>   | Fácil      |
| <b>Porciones:</b>             | 20 piezas  |