

I N G R E D I E N T E S

Brusquetas de Queso

Masa

300 de Harina 0000
200 de Manteca
100 de queso parmesano

Relleno

opcion 1:

pulpeta
tomates disecados

opcion 2 :

cebollas caramelizadas
queso azul
Tomillo c/n

P R O C E D I M I E N T O

Arenar con la punta de los dedos y una vez que tengas el bollo ponerlo en un papel film y llevarla a la heladera por 30 minutos.

Ponerla estirada sobre una asadera, espolvoreada con queso rallado y llévala a un horno precalentado a 200 grados.

Una vez fría cortalas en triangulos (como porcion de pizza).

La podes rellenar con:
Pulpeta y tomates secos

Cebollas caramelizadas, queso azul y tomillo

*la receta original es con 300 de harina, 300 de manteca y 300 de queso.
Esta receta es ideal para hacer galletitas.

