

BOCADITOS DE QUESO

INGREDIENTES

(Para 35 unidades)

90gr de harina de repostería

1 pellizco de sal de apio

1 pellizco de pimienta negra recién molida

90gr de mantequilla fría cortada en trozos

1 yema de huevo

75gr de queso emental rallado

25gr de parmesano rallado

1 huevo batido para pintar

Decoración

Semillas de amapola, nueces picadas, parmesano con cayena, etc.

PREPARACIÓN

1.- Ponga en el vaso la harina, la sal de apio, la pimienta, la mantequilla, la yema, el queso emental y 15gr de queso parmesano (reserve 10gr para la decoración). Programe **10 seg/vel 6**. Retire la masa del vaso, forre un cilindro de aprox. 30 cm de largo y 3-4 cm de diámetro, envuelva en plástico o film transparente y deje reposar 10-15 min en el congelador.

2.- **Precaliente el horno a 180°.**

3.- Coloque el cilindro de masa sobre una tabla y corte medallones de aprox. 4 milímetros de grosor. Colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y píntelos con huevo batido. Espolvoree los bocaditos con queso parmesano solo o mezclado con cayena molida (si le gustan con toque picante), semillas de amapola, nueces picadas, etc.

4.- Hornee durante 10 minutos o hasta que estén dorados. Retire del horno y deje enfriar.

Accesorios útiles: Bandeja de horno, papel de hornear y bolsa de plástico.