Receta de Tequeños de Queso

06 Abr 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Tequeños de Queso,** son fáciles de preparar y resultan exquisitos al paladar para l@s amantes del queso, podéis prepararlos como aperitivo y también para fiestas o cumpleaños, seguro que vuestros invitados quedan encantados.

Ingredientes

- Queso semi curado (500 grs)
- Harina de trigo (dos tazas)
- Mantequilla (cinco cucharadas)
- Huevos (uno)
- Sal (media cucharadita)
- Azúcar (dos cucharadas)
- Agua fría (cuatro o cinco cucharadas)
- Aceite de oliva para freír

Modo de Preparación

1. Preparar primero la masa, en un bol poner la harina y hacer un agujero en el centro y echar en él el huevo y la mantequilla
2. Mezclar el azúcar, la sal y el agua hasta conseguir una masa homogénea
3. Añadir poco a poco la mezcla al bol con la harina y amasar con las manos hasta que esté suave y no se pegue a los dedos, hacer una bola y dejarla reposar al menos 30 minutos a temperatura ambiente
4. Pasado el tiempo, estirar la masa que quede finita con ayuda de un rodillo sobre una superficie plana y enharinada, formar un cuadrado
5. Cortar en tiras uniformes con ayuda de un cuchillo
6. Partir el queso en tiras medianas y colocarlo en un extremo de una de las tiras y comenzar a enrollar de forma que el queso quede bien cubierto, cerrar bien los extremos
7. Hacer lo mismo con todos los trozos de queso
8. Poner aceite en una sartén a fuego alto, cuando esté bien caliente, bajar un poco el fuego y freír los tequeños hasta que estén doraditos y crujientes
9. Dejar escurrir sobre papel absorbente
10. Colocar en una fuente, servir y....buen provecho!!!