



MARQUESITAS RELLENAS DE QUESO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 2 claras de huevo
- ½ tz de azúcar
- 90 gr de margarina La Villita, (sin sal)
- ½ tz de harina
- 2 cdts de vainilla
- ½ tz de leche entera
- 250 g de queso Chihuahua Menonita La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, este postre de origen yucateco es toda una maravilla de nuestra gastronomía. ¡Prepáralas con tus niños y disfruten de que #JuntosLoHacemosMejor!

Batimos las claras de huevo para que queden a punto de nieve. Poco a poco agregamos uno a uno los ingredientes; comenzamos por el azúcar, después la harina, luego la margarina (derretida), la vainilla y finalmente la leche. Mezclamos hasta dejar una mezcla líquida. (Similar a los hot cakes)

En una sartén muy amplia precalentamos con un poquito de margarina y vertemos un poco de la mezcla en el centro. Distribuimos hacia los lados para formar una "crepa" Cuando esté suavcita, nos apoyamos de de tenedores para darle la vuelta y dejar dorar del lado faltante.

Rellenamos con el queso Chihuahua Menonita, previamente rallado cuando aún la marquesita este moldeable. Enrollamos y presionamos ligeramente. Si la marquesita aún no endurece lo suficiente, la dejamos a unos minutos más en el calor hasta que sea como una galleta suave.

Para complementar el relleno clásico añadimos un poco de cajeta, mermelada o chocolate líquido. ¡Deliciosas!