



MASITAS DE QUESO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 100 g de queso rallado La Villita
- 100 g de harina
- 50 g de fécula de maíz
- 100 g de margarina La Villita
- 1 huevo
- 1 cdta. de polvo de hornear
- 1/2 cdta. de pimentón
- Agua (en cantidad necesaria)

MODO DE PREPARACIÓN

Cualquier platillo sabe mejor acompañado y esta receta es un perfecto acompañamiento. ¡A comenzar! Mezcla en un recipiente la harina, el queso rallado La Villita y la fécula, incorpora la margarina La Villita fría y deshazla. Agrega también el pimentón junto con el polvo de hornear y revuelve. Forma un hueco en el centro de la preparación y vierte algo de agua. Agrega un poco más de agua y comienza a amasar.

Cuando la masa no se pegue a tus manos ni al bowl, estará lista para el siguiente paso.

Ahora, coloca la masa en una bolsa de nylon y deja enfriar en el refrigerador. Luego de 45 minutos, estira la masa sobre una superficie enharinada. Corta las masitas con el molde que prefieras y colócalas en una bandeja para horno y "píntalas" con el huevo batido. Hornea a 180° C por 10 minutos. ¡Disfrútalas con el platillo que más te guste!

 LaVillitaMX  @LaVillita