



PIRULETAS DE PARMESANO

INGREDIENTES

- 10 g de queso parmesano por cada piruleta
- palitos de bambú tipo brocheta para barbacoa
- orégano o semillas para decorar
- Jarrón y pasta de colores para el montaje

PASOS A SEGUIR

- Poner las brochetas en un papel vegetal sobre la bandeja del horno
- Poner un montoncito de queso (10g) en la parte que no pincha de la brocheta y decorar al gusto
 - Hornear aprox 5 min a temp. 250º hasta que el queso esté fundido y empiece a dorarse por los bordes
- Sacar y dejar enfriar antes de mover las piruletas
 - Enfriar completamente en una superficie plana
 - Decorar sobre un jarrón como más te guste!



TIEMPO NECESARIO: 10 MIN

MUY FÁCIL FÁCIL RETO