



PALITOS DE QUESO

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (16 palitos)

- 1 lámina de hojaldre cuadrada
- 1 huevo batido para pintar
- 140 g de queso rallado parmesano o similar
- Especies varias (orégano, pimienta, tomillo...)
- Semillas de amapola, sésamo ... (opcional)

- pintar la lámina de hojaldre con el huevo batido
- Espolvorear el queso y las especias
- Cortar tiras de 1 cm con un cortapizzas
- Hornear 10-15 min a 250º
- Recién salidos de horno repasar los cortes y dejar enfriar

TIEMPO NECESARIO: 5MIN+10-15MIN(HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

