



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1105 - PALITOS DE QUESO



### **INGREDIENTES:**

¼ kg. de Pasta de Hojaldre.  
100 gr. de Queso rallado.  
1 Huevo.  
Pimienta blanca.

### **ELABORACIÓN:**

Preparamos la masa de hojaldre (ver la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) una vez lista, la cortamos por la mitad y extendemos, teniendo cuidado de no romperla. Dándole a las dos partes la misma forma, batimos el huevo y pintamos la pasta. Espolvoreamos bien con queso y un poco de pimienta, untamos la otra pasta también con huevo y tapamos con la otra parte. Pintamos nuevamente y cortamos en tiras finas. Meten al horno a temperatura media por espacio de 12 minutos. Sacamos del horno los palitos y volvemos a pintar de huevo, rebozándolos después en queso rallado. Dejamos enfriar y en el momento de servir, templamos ligeramente si no se quieren tomar fríos.

<https://www.mepillasquisando.com>