

Palitos de parmesano

Ingredientes:

3/4 de taza de Maseca
200g queso parmesano rallado
3/4 de taza de agua
1 cdita azúcar
1 cdita sal
2 cdita levadura royal
1 cda mantequilla generosa
Semillas de ajonjolí
Aceite de oliva para barnizar
3/4 de taza harina de trigo

Preparación:

Mezclar la Maseca con la harina y levadura, disolver la sal y el azúcar en el agua; integrar mantequilla a temperatura ambiente con la masa y agregar el agua poco a poco mientras se amasa.

Una vez unificada, integrar el queso rallado y dejar reposar.
Precalentar horno 150°C.

Hacer bolitas con la masa y moldearlos en forma de rollitos, como gusanitos
Integrar las semillas.

Cubrir la placa del horno con papel vegetal y meter los rollitos por 25 minutos.
Después de transcurrido el tiempo, rociar con aceite de oliva y dejar reposar dentro del horno 5 min.