

Ingredientes	Cantidad (gramos)
Harina 000	300
Manteca	30
Azúcar	30
Sal	4
Agua	140
Queso blanco duro 400 (o cualquiera que no pierda su forma fácilmente al calentar, puede ser tybo, sardo o el de su preferencia)	400
Aceite (para freír)	c/n

Lo primero que haremos será nuestra masa, para ello colocaremos la harina sobre una superficie limpia en forma de corona y en el centro añadiremos el agua, azúcar, manteca (preferiblemente derretida), sal y con la ayuda de un cornet integraremos nuestros ingredientes

Una vez integrados nuestros ingredientes amasaremos hasta obtener un bollo suave y elástico. Sabrás que la masa esta lista cuando no se adhiera a ninguna superficie.

Dejaremos reposar nuestro bollo por  $\frac{1}{2}$  hora aproximadamente y durante este descanso podemos cortar el queso en forma de bastones de unos 7x2 centímetros aproximadamente.

Transcurrido el tiempo de reposo sobre una superficie limpia, plana y lisa, con la ayuda de un palo de amasar desgasificaremos y extenderemos la masa en forma rectangular hasta que nos quede fina, de unos 4 milímetros de espesor.

Cortaremos tiras uniformes y con ellas envolveremos en su totalidad los bastones de queso con la finalidad de que éste no se escape cuando vayamos a freír, por lo que cada vuelta de masa se tiene que superponer unos milímetros con la anterior. En caso de que realicemos esta receta en clima cálido es aconsejable llevar los tequeños a la heladera por por  $\frac{1}{2}$  hora como mínimo, el frio ayudará a que no se derrame el queso dentro del aceite hirviendo.

Por ultimo freiremos nuestros tequeños en aceite bien caliente por 3 minutos aproximadamente o hasta que queden dorados.

A partir de esta masa puedes experimentar con otros rellenos (plátano y queso, jamón y queso, camarones, por mencionar algunos) y por su versatilidad se pueden acompañar con salsa fileto, de ajo, alioli o la de su preferencia.

Nazareth González Toledo  
Panadera Artesanal

Panadera Nazareth González Toledo  
+54 9 113764 4052  
@panesdelpilar