

Bolitas de cheddar y tocino



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 3min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 38min , Número de porciones: **36**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bolitas-de-cheddar-y-tocino>

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. Forrar bandejas para hornear con papel pergamino. Colocar el agua, la manteca y la sal en una cacerola de fondo medio y llevar a ebullición a fuego medio-alto. Agitando vigorosamente, añadir la harina y cocinar hasta que la masa comience a separarse de los bordes de la cacerola. Retirar la masa del calor y transferirla a un tazón de una batidora de pie y dejar que se enfríe durante unos dos o tres minutos. Añadir los huevos, uno a la vez, batiendo en completamente después de cada adición. Añadir el queso, el tocino, la pimienta negra, y el pimentón, verificando que todos los ingredientes estén bien combinados. Forme bolitas de masa y con una cucharada y coloque las bolitas sobre las bandejas preparadas. Use un dedo húmedo o el dorso de una cuchara para aplanar cualquier exuberancia de la masa para evitar que se queme en el horno. Hornee por 25 a 30 minutos, hasta que estén dorados. Retirar del horno y dejar enfriar un poco. Sirva inmediatamente o deje que se enfríe por completo y colóquelos en recipiente hermético o bolsitas zip para congelador y

Ingredientes

- 1 taza/s Agua
- 4 rebanada/s Manteca
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Harina
- 4 Huevos a temperatura ambiente
- 1 taza/s llena Queso cheddar rallado grueso
- 4 rebanada/s Tocino picado
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 1 cantidad mínima Pimentón molido

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

congelar hasta por tres meses. Fuente:
<http://addapinch.com/>

