

Bollitos de queso y hierbas frescas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 35

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bollitos-de-queso-y-hierbas-frescas>

Preparación

Precalentar el horno a 100°C. Vierta el agua en una cacerola y añada la manteca y la sal, la nuez moscada y la pimienta. Lleve al calor hasta que hierva y luego retire del fuego. Añada la harina y revuelva rápidamente hasta que la mezcla sea homogénea. Ponga la cacerola a fuego suave para secar la masa. Revuelva constantemente hasta que la masa se despegue de la cacerola. Retire la sartén del fuego y añada los huevos uno a uno mezclando bien cada vez. Usted debe obtener una pasta homogénea. A continuación, añada el queso rallado, el cebollín y mezcle de nuevo. Con una manga pastelera, hag pequeñas bolas de masa (alrededor de 2,5 cm de diámetro) sobre una bandeja para hornear, manteniéndolos alejados el uno del otro, ya que obtendrán volumen al cocinarse. Coloque la fuente en el horno y hornee durante unos 20 minutos hasta que los bordes estén dorados.



Ingredientes

- 80 grs. Manteca
- 120 grs. Harina 000
- 3 Huevos
- 100 grs. Queso Parmesano rallado
- 15 cc. Agua
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 poco Cebollín

Categorías

Un día normal, Francesa, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Aperitivo