

Giros de ajo y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/giros-de-ajo-y-queso>

Preparación

Enmantecar una bandeja para horno y reservar. Combine la mitad de la harina con la levadura, el azúcar y la sal en un bol grande, añadir agua caliente (50°C) y el aceite, batir a velocidad media con una batidora eléctrica hasta que esté suave, de 3 a 4 minutos. Agregue el ajo y el resto de la harina según sea necesario para hacer una masa firme. Ponga la masa sobre una superficie enharinada y amasar 4 o 5 veces o hasta que esté suave y elástica. Dividir la masa en cuatro partes, cada parte forma una bola y luego dividir cada bola en 10 porciones. Forma cada porción en un palo largo. Cepille con aceite de oliva y espolvorear el queso por encima. Luego enrolle en espiral, siempre dejando que sean palos largos. Cubra y deje levar en un lugar cálido durante unos 50 minutos. Precaliente el horno a 200°C. Hornee hasta que se doren, de 12 a 15 minutos. Sirva caliente.



Ingredientes

- 3 taza/s Harina
- 2-1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Agua caliente
- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 1/2 taza/s Queso cheddar rallado
- 1 diente/s Ajo picado
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

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