

PANECILLOS DE QUESO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen entre 12 a 16 panecillos.



Ingredientes

- 1 1/4 taza de harina de tapioca, **ver nota**
- 1 1/2 taza de queso rallado, **ver nota**
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo batido
- 3 o 4 cucharadas de agua caliente, o más según necesario

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En un recipiente mediano agregar la harina, el queso, la sal y el huevo, mezclarlo bien.
3. Agregar el agua de cucharada en cucharada, mezclar con las manos hasta formar una masa, si esta muy aguada agregar de cucharada en cucharada harina extra hasta tener una textura suave y que no se pegue a las manos.
4. Tomar aproximadamente 1 cucharada grande y formar bolitas del tamaño de una bola de golf, hacer esto con toda la masa y luego colocarlas en el molde para hornear.
5. Untar un poco de aceite de oliva sobre cada bolita y hornear por 20 minutos, hasta que los panecillos se vean dorados, sacar del horno y listos para disfrutar.

Notas:

*La harina de tapioca es un almidón que se extrae de la raíz de la yuca, y la puedes encontrar en el supermercado, en la sección de harinas, o en tiendas de productos naturales. La harina de Tapioca

*El queso que puede ser queso fresco rallado, queso cheddar, queso feta o queso mozzarella rallado, si utilizas el último asegúrate de utilizar el que ya viene rallado para que no sea tan húmedo.