



# PALITOS DE QUESO


## Ingredientes

- 1 1/2 taza de queso cheddar rallado (si no se tiene se puede usae otro tipo de queso)
- 3 yemas de huevo duro (molidas)
- 100 gr de mantequilla blanda
- 1/2 cucharadita de pasta de ají (opcional de reemplazo: 1 pimentón rojo molido)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de leche blanca
- 1/2 taza de harina



A collection of wooden kitchen utensils, including a spatula and a spoon, set against a light blue background with white dashed lines.

## Paso a paso

- 
- A whole hard-boiled egg and two halves of a hard-boiled egg, showing the yellow yolk and white protein.
1. Precalentar el horno a 180°
  2. Rallar el queso y ponerlo en un bowl junto a la mantequilla, pasta de ají (o pimentón molido si se escogió eso), las 3 yemas molidas y la leche con la sal.
  3. Se revuelve hasta que se forme una masa. Se va agregando de a poco la harina con un colador hasta que quede una masa blanda para amasar.
  4. Se uslerlea muy delgado en una superficie y se cortan palitos de aprox. 1-2 cm de ancho y 10 cm de largo.
  5. Poner en la lata del horno por 12-15 minutos hasta que los bordes se doren y se vean crujientes.

A thick slice of yellow cheese with small holes, resting on a white surface.

Se le puede dar un toque de sésamo al final



