

Receta de

TEQUEÑOS VENEZOLANOS

BY SUMITO ESTEVEZ

INGREDIENTES:

950 KG DE HARINA TODO USO

1 TAZA + 1/4 TAZA DE LECHE

1 TAZA + 1/4 TAZA DE AGUA

1/2 TAZA DE ACEITE

15 GRS. DE SAL

1/2 KG DE QUESO SEMIDURO

CANTIDAD:

50 UNIDADES

TIEMPO DE
PREPARACIÓN:

2 HORAS

PREPARACIÓN:

Coloca en una olla, la leche, el agua, el aceite y la sal. Entibiar esta mezcla. Colocar en un envase el harina y agregar la mezcla líquida entibiada anteriormente. Mezclar poco a poco, con una cuchara de madera. Colocar esta mezcla en una mesada y amasar hasta unir todos los ingredientes y al obtener una masa suave y lisa. Dejas reposar por 30 min.

Cortar palitos de queso de aprox. 8 cm x 1,5 cm. y reservar. Estirar la masa y cortar tiras largas de aproximadamente 1,5 cm de ancho y 30 cm de largo.

Colocar el palito de queso sobre el inicio de una de las tiras y subrir a los largo, luego girar y enrollar la masa en el palito de queso por todo sus lados. Colocar en un envase y reservar.

Puedes freírlos en abundante aceite de manera

inmediata o puedes guardarlos congelados para cualquier
ocasión.

NOTAS