Receta de Buñuelos de Queso al Horno

06 Mar 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que pertenece a la cocina tradicional, se trata de **Buñuelos de Queso**, podéis consumirlos durante todo el año y servir como primer plato o como aperitivo, de cualquier forma vuestros comensales quedarán encantad@s.

Ingredientes

- Harina (unos 100grs)
- Huevos (tres)
- Leche (75ml)
- Queso gruyer (100grs)
- Mantequilla (70grs)
- Agua (70ml)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner un cazo al fuego y calentar la leche, el agua y la mantequilla
2. Cuando rompa a hervir, añadir la harina y mezclar bien
3. Añadir dos huevos y un poquito de sal, mezclar todo hasta conseguir una mezcla homogénea y espesa, dejar que se enfríe
4. Rallar el queso y cuando la masa esté fría, incorporar el otro huevo y el queso mezclando bien hasta que queden bien integrados los ingredientes
5. Precalentar el horno a 220º
6. En una bandeja para horno, poner papel de hornear y repartir la masa formando bolas
7. Meter al horno y cocinar durante unos 15 minutos aproximadamente
8. Servir y....buen provecho!!!