



Panecitos de papa



Ingredientes

- **1/2k** harina
- **250g** Puré de papa frio
- **30g** Manteca
- **1 vaso** Leche
- **1/2 vaso** Queso rallado

Tiempo de preparación: 20 (*minutos*)

Tiempo de cocción: 20 (*minutos*)

Autor: UruguayIrlanda.com



Preparación

Calentar el horno a 200 °C y untar la bandeja con manteca tamizar y mezclar en un recipiente la harina y el puré regar con la leche y la manteca y formar una masa suave espolvorear la superficie con harina, amasar con cuidado y separar ocho porciones formar con ellas tiras de 25 cm y anudarlas (alternativa: separar en ocho bollos de masa) ponerlas en la bandeja, espolvorear con harina pintar con leche y echar queso por encima hornear hasta que estén dorados



Sugerencias

Servir calientes y untados con manteca y mermelada a gusto.