

Panecillos con queso Nazareth

kaassoezen_met_nazareth.jpg

□
Instructions:

Masa:

Hacer hervir el agua y añadir una pizca de pimienta y la mantequilla. Con el fuego bajo, revolver vigorosamente la harina hasta obtener una masa homogénea. Retirar la cazuela del fuego y mezclar los huevos hasta obtener nuevamente una masa homogénea.

Enmantequillar una placa de horno y esparcir en ella un poco de harina. Con una manga pastelera, hacer bollitos (diámetro de 2 a 3 cm) o tiras.

Hornear durante 30 minutos en horno previamente calentado a 220°C sin abrir el horno durante este tiempo. Dejar enfriar y cortar.

Relleno:

Derretir la mantequilla a fuego bajo, y después incorporar el queso Brugge Goud (o queso Nazareth) mezclándolo con ½ dl de nata. Dejar enfriar.

Batir 1,5 dl de nata y mezclarlo con la masa. Añadir pimienta y nuez moscada. Colocar esta mezcla en una manga pastelera, dejarla que coja consistencia y rellenar con ella por la parte inferior de los buñuelos abierta (+/- 1 cm de grosor) y volver a colocar el sombrerete.

Consejo para servir: con este plato se recomienda servir una copa de vino de oporto o de Madeira.

Serves:

4 people

Recipe type:

Aperitivo

Grado de dificultad:

3
