Published on *Nazareth Cheese* (https://nazarethquesos.es)

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