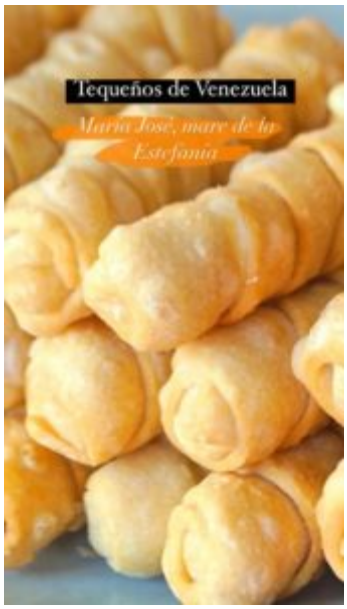

Ingredientes
Para 35 tequeños aproximadamente

- 250 g de harina de trigo
- 1 huevo
- 80 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- Agua (60 ml aproximadamente)
- 300 g de queso llanero u otro queso duro blanco
- Aceite de oliva suave para freír

Preparación

1. Formar un volcán con la harina y en el centro colocar la sal, el azúcar, la mantequilla en pomada y el huevo.
2. Mezclar poco a poco incorporando la harina de los bordes e ir añadiendo agua templada hasta conseguir una masa elástica y suave. La cantidad de agua dependerá del tipo de harina que usemos, no todas absorben la misma cantidad así que hay que ir observando.
3. Dejar reposar tapada con un paño en la nevera durante mínimo 45 minutos.
4. Espolvorear la encimera con harina y dividir la masa en bolitas pequeñas. Extender la masa con la ayuda de un rodillo hasta que quede muy fina y cortar tiras uniformes.
5. Con esas tiras forrar los palitos de queso y cerrar bien pegando toda la masa.
6. Freír en aceite abundante bien caliente hasta que se doren, una vez dorados dejar secar sobre papel absorbente de cocina.