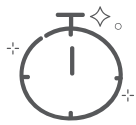


# TEQUEÑOS VENEZOLANOS



Tiempo de  
preparación: 2 horas.



Cocinar en: sartén profundo.



Receta para:  
8 personas.



Nivel de dificultad: medio.



## Ingredientes:

- 950 kg de harina todo uso.
- 1 taza y 1/4 taza de leche.
- 1 taza + 1/4 taza de agua.
- 1/2 taza de aceite.
- 15 grs. de sal
- 1/2 Kg de Queso palmita (queso blanco semi duro)

## Preparación:

### MASA PARA TEQUEÑOS

Coloca en una olla, la leche, el agua, el aceite y la sal, y mezclar.

Calentar esta mezcla hasta que esté tibia.

Colocar en un envase la mitad de la harina.

Agregar la mezcla líquida entibada anteriormente a la harina.

Mezclar poco a poco, con una cuchara de madera e ir agregando harina hasta que esté cada vez más espesa.

Colocar esta mezcla en una mesada, seguir colocando harina hasta que esté homogénea.

Amasar hasta unir todos los ingredientes y al obtener una masa suave y lisa.

Dejar reposar por 30 min.

### ¿CÓMO ARMAR TEQUEÑOS?

Para saber cómo armar tequeños debemos seguir los siguientes pasos:

Toma una parte de la masa reposada y estírala.

Cortar tiras largas de aproximadamente 1,5 cm de ancho y 30 cm de largo.

Cortar palitos de queso de aprox. 8 cm x 1,5 cm.

Colocar el palito de queso sobre el inicio de una de las tiras y cubrir a lo largo, luego girar y enrollar la masa en el palito de queso por todo sus lados.

Puedes colocar los tequeños en un envase y reservarlos en el congelador.