

Fainá de Queso

INGREDIENTES

7 CDAS DE HARINA
7 CDAS DE QUESO RALLADO
2 CDAS DE POLVO DE HORNEAR
SAL Y PIMIENTA A GUSTO
3 HUEVOS
4 CDAS DE ACEITE
¼ LITRO DE LECHE



PREPARACIÓN

MEZCLAR LA HARINA CON EL QUESO, LA PIMIENTA Y LA SAL.

APARTE BATIR LOS HUEVOS, AGREGAMOS EL ACEITE. DE A POCO INTEGRAMOS LA MEZCLA DE LA HARINA ALTERNANDO CON LA LECHE Y CUIDANDO QUE NO QUEDEN GRUMOS, LE INCORPORAMOS EL POLVO DE HORNEAR.

ACEITAMOS UNA ASADERA Y LA LLEVAMOS AL HORNO HASTA CALENTARLA, ÉSTE PASO ES IMPORTANTE PORQUE NOS PERMITE DORAR LA FAINA ABAJO Y ADEMÁS NOS VA A FACILITAR EL DESMOLDARLA.

VOLCAMOS LA MEZCLA, LLEVAMOS A HORNO MODERADO HASTA QUE COMIENZA A DORAR.