

PIRULETAS DE PARMESANO

Ingredientes:

Queso tipo parmesano
Brochetas de madera

Preparación:

Picar queso parmesano, forrar una bandeja de horno con papel vegetal, ir colocando montocitos de queso en forma de círculo con poco grosor, podemos usar un molde circular pero no es necesario.

Poner una brocheta de madera a modo de piruleta.

Precalentar y hornear a unos 200° hasta que veamos que empiezan a tomar un color dorado, aproximadamente unos 5 minutos, dependiendo del horno.

Dejar enfriar y retirarlas con cuidado, son frágiles.

Podemos colocarlas a modo de centro de mesa, pinchándolas en un vaso en el que habremos colocado sal gorda o piedras decorativas de colores.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)