

BASTONCILLOS DE PATATA

INGREDIENTES:

100 g de patatas

80 g de mantequilla

200 g de harina

1/2 cucharadita de sal

50 g de queso rallado.

PREPARACIÓN

Hervir las patatas con piel. Cuando estén cocidas dejar enfriar un poco, pelarlas y poner en el vaso mezclador a velocidad 6 , 3 o 4 segundos.

Añadir la harina mezclada con la sal y la mantequilla ablandada y el queso mezclar 15 o 20 segundos a velocidad 7 . Tirar la masa formada encima del marmol, formar una bola y dejar reposar en un lugar fresco media hora. Hacer unos bastoncitos de 1 cm. de ancho, pintarlos con huevo batido y cocerlos en el horno a 180° unos 20 o 25 minutos, hasta que esten bien doraditos.