

## MASA DE ÑOQUIS

### Ingredientes:

- 6 cubiletes de leche
- 150 gr. de tapioca
- 3 yemas de huevo
- 100 gr. de queso emmental
- 100 gr. de mantequilla
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

### Preparación:

Poner en el vaso el queso y rallar a velocidad 4. Sacar y reservar.

Poner en el vaso la leche, la tapioca, la mantequilla, la sal y la nuez moscada. Añadir las yemas y programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 2.

Verter esta pasta en una placa rectangular y dejar enfriar.

Con un cortapastas redondo, haremos redondelitas que iremos colocando en desnivel sobre una fuente refractaria, embadurnada de mantequilla.

Espolvorear el queso por encima y poner también unas bolitas de mantequilla.

Meter al horno precalentado a 180 durante 20 minutos.

Se sirve caliente.

## MASA DE ÑOQUIS II

### Ingredientes:

- 250 ó 300 gr. de harina
- 1 kg. de patatas cocidas
- 50 gr. de queso parmesano
- 1 huevo
- nuez moscada

### Preparación:

Poner en el vaso el queso y rallar a velocidad 4. Sacar y reservar.

Poner en el vaso el resto de los ingredientes y programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 2.

Sacar la pasta y dejarla reposar 10 minutos

Hacer “churros” con la masa y cortarlos a daditos. Hervir durante 2 minutos (como la patata ya está cocida, el tiempo de cocción de la harina es muy breve. Una vez que los ñoquis flotan en el cazo es que ya están listos).

## MASA DE ÑOQUIS III

### Ingredientes:

- 450 gr. de patatas
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- 1 huevo

### Preparación:

Cocer las patatas cortadas a rodajas en el varoma durante 30 minutos. Comprobar que estén tiernas.

Poner en el vaso las patatas el huevo, la harina, sal, nuez moscada y 1 cucharada de mantequilla; programar 1 minuto y  $\frac{1}{2}$ , velocidad 6. Dejar reposar 1 hora en el frigorífico.