



Deditos de Queso

Description

This is a delicious recipe – perfect for parties or to eat as a snack. Very popular in many parts of Colombia. Also known as Tequeños.

Deditos de Queso or Cheese Fingers (English version below)

Ingredientes para 12 a 15 deditos

- 250 gramos de harina de trigo
- 250 gramos de cualquier queso solido (Costeño, Doble Crema, Campesino, String Cheese, Feta o Hallomi)
- 75 gramos de mantequilla
- 100 mililitros de agua (1/2 taza de agua)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos batidos (1 para la masa y el otro para usar como sellante).
- 1 cucharadita de polvo de hornear

Preparación

1. En una taza poner la harina, polvo de hornear, azúcar, sal y la mantequilla en cubos y mezclar manualmente hasta formar migas de harina.
2. Luego agregar un huevo batido, el agua y amasar bien hasta obtener un masa consistente no pegajosa.
3. Colocarla en un plástico y dejarla en la nevera por lo menos por 30 minutos.
4. Cortar el queso en palitos de 1 centímetro de grosor y de 10 centímetros de largo.
5. Luego sobre en una superficie enharinada, extender la masa con un rodillo y dejarla de mas de 30 centímetros de largo y de 5 milímetros de grosor más o menos.
6. Con un cortador de pizzas o cuchillo cortar tiras de 2 centímetros de ancho.
7. Untar de huevo batido la superficie de cada tira para sellar bien y para que no se salga el queso.
8. Colocar un pedazo del queso en el comienzo de la tira y enrollar cuidadosamente.
9. Cerrar bien cada dedito de masa.
10. Colocarlos en un plato enharinado antes de freír en grupos de 4 o 6 deditos.
11. Calentar el aceite a temperatura media y freír cada dedito por unos minutos hasta que doren.
12. Sacar y poner en un papel de cocina para absorber el exceso de aceite. Servir.

Nota: Si quieren hornearlos y no freirlos deben

- Calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
- Barnizarlos con leche o huevo antes de colocarlos al horno por unos 10 minutos mas o menos o hasta que doren ligeramente.

Cheese Fingers (English version)

Ingredients for 12-15 fingers

- 250 grams of wheat flour
- 250 grams of any solid cheese (Coastal, Double Cream, Farmer, String Cheese, Feta or hallomi)
- 75 grams butter
- 100 millilitres of water (1/2 cup water)
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon salt
- 2 beaten eggs (1 for the mass and the other for use as a sealant)
- 1 teaspoon baking powder

Preparation

1. In a bowl put the flour, baking powder, sugar, salt and butter into cubes and mix by hand until flour crumbs form.
2. Then add an egg, water and knead well until the dough is not sticky.
3. Place in a plastic and leave in the fridge for at least 30 minutes.
4. Cut cheese into sticks 1 inch thick and 10 inches long.
5. Then on a floured surface, roll the dough with a rolling pin and leave more than 30 centimetres long and 5 millimetres thick or so.
6. With a pizza cutter or knife cut strips 2 centimetres wide.
7. Spread beaten egg surface of each strip to seal well so that the cheese does not get out.
8. Placing a piece of cheese in the beginning of the strip and carefully roll.
9. Close each dough finger well.
10. Place them on a floured plate before frying in groups of 4 or 6 fingers.
11. Heat the oil over a medium heat and fry each finger for a few minutes until golden.
12. Remove and place on paper towels to absorb excess oil. Serve.

Note: If you want to bake them than fry them.

- Heat oven to 180 degrees Celsius – 350 degrees Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
- Glazed with milk or egg before placing into the oven for about 10 minutes or so or until lightly browned.