**Torzadas de queso**

**Ingredientes**

* **Almidón de maíz 70 g**  
  **Fécula de mandioca 70 g**  
  **Harina de arroz 70 g**  
  **Leche en polvo 40 g**  
  **Sal c/n**  
  **Goma xántica 1 cdita**  
  **Queso rallado 3 cdas y un poco extra para decorar**  
  **Huevos 2**  
  **Aceite 2 cdas**  
  **Agua c/n**

**Procedimiento**

**Colocar en un bol los ingredientes secos y mezclar.  
Agregar los huevos y 2 cdas de aceite. Amasar mientras se incorpora el agua, de a poco.  
Una vez que la masa esté tierna y homogénea, estirar con palote y cortar bastones de aproximadamente 1 cm de grosor.  
Pincelar con aceite, agregar queso rallado a gusto y disponer sobre una placa. Enroscar.  
Llevar a horno medio y cocinar por aproximadamente 12 minutos.**