**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.**