



Comentário

Por [Lucas Lima](#), Redator e editor no TudoReceitas. 6 setembro 2017



No TudoReceitas.com gostamos de lhe dar a conhecer os melhores pratos típicos de cada país, por isso trazemos até si essa receita de **tequeños venezuelanos**. Tratam-se de palitos de queijo com massa frita, perfeitos para servir como entrada em uma festa ou reunião. Todo o mundo vai gostar! Não espere mais e confira já essa receita de **tequeños de queijo venezuelanos!**

6 convidados

45m

Entrada

Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Frito, [Receitas da Venezuela](#)

Ingredientes para fazer Tequeños de queijo venezuelanos:

300 gramas de farinha de trigo

2 colheres de sopa de manteiga amolecida

Também lhe pode interessar: [Banana-da-terra frita](#)

Como fazer Tequeños de queijo venezuelanos:

- 1 Para fazer essa receita comece por **fazer a massa de tequenhos**. Numa tigela coloque a farinha, a manteiga, o ovo e o sal e a pimenta e misture com as mãos.



- 2 Adicione água (1 colher de sopa de cada vez) e continue misturando, até obter uma **massa suave que desgruda** da mão. Embrulhe em plástico filme e reserve na geladeira durante 20 minutos.



- 3 Após o tempo indicado abra a massa numa superfície enfarinhada usando um rolo. A massa deverá ficar bem fina, como na imagem. **Corte em tiras** com cerca de 2cm de largura cada.





5 Enrole os palitos de queijo de alto a baixo com as tiras de massa e depois na diagonal, sem deixar queijo visível. Isso é importante para que o queijo não saia da massa durante a fritura.



6 Depois de enrolar cada palito de queijo com massa seus **tequeños venezuelanos** deverão ter este aspeto. Pressione com os dedos para fechar a massa e esquente o óleo para fritar numa frigideira.





8 Depois do passo anterior seus **tequeños de queijo venezuelanos** estão prontos! Sirva ainda quentes simples assim ou acompanhados de um molho, como essa [maionese fácil](#). Bom apetite e diga-nos o que achou!

Se quer descobrir mais receitas de Venezuela, confira o [pão de presunto venezuelano](#), o [pão doce venezuelano](#) e o [quesillo venezuelano](#).

