



¡Receta
libre de
gluten!

Toffee-tastic® Magical Palitos de mozzarella

Están listos en 3 horas
Rinde unas 16 porciones de 2 piezas cada una



Lo que necesitas

Ingredientes

5 galletas Toffee-tastic®, trituradas
1/4 de taza de harina sin gluten (o harina para todo uso)
1/2 taza de pan molido simple sin gluten
2 huevos
1 cucharada de leche
1 libra de queso en tiras, cortado a la mitad.
1 taza de aceite vegetal (para freír)
Salsa marinara (opcional)

Utensilios

2 tazones medianos
Plato con borde o fuente poco profunda
Pinzas
Sartén

Instrucciones

1. Prepara el empanizado:

En un tazón mediano, bate los huevos y la leche juntos. Reserva. En otro tazón mediano, mezcla el pan molido y las galletas Toffee-tastic trituradas. Reserva. Coloca la harina en un plato hondo o fuente poco profunda. Reserva.

2. Empaniza los palitos de queso:

Cubre cada palito de queso con harina, sumérgelo en la mezcla de huevo y luego pásalo por la mezcla de pan molido. Repite el proceso de sumergir en el huevo y luego en la mezcla de pan molido. Cuando termines de empanizar los palitos de queso, congélalos (unas 2 horas o hasta que estén completamente congelados).

3. Fríe los palitos de queso:

Calienta el aceite en un sartén. Fríe los palitos de queso congelados por un minuto, más o menos, por cada lado, hasta que estén dorados y antes de que el queso comience a salirse. Sácalos del aceite y ponlos sobre toallas de papel para escurrir el exceso de aceite. Sirvelos calientes con salsa marinara, si lo deseas. ¡A disfrutar!

Receta cortesía de Greater Chicago y Northwest Indiana Girl Scouts