

## Medallones y canutillos de queso las terceras con naranja, bañados de chocolate



### INGREDIENTES :

- 100 gr. de queso manchego curado pasteurizado Las Terceras.
- Medio yogur griego.
- La ralladura de la piel de una naranja
- 40 gr. de aceite de oliva.
- 5 gr. de azúcar
- 1 huevo.
- 65 gr. de harina.
- 5 gr. de levadura.
- 1 pizca de sal.

También se necesita:

Chocolate con leche o negro, al gusto.

Moldes, los de silicona son fáciles de desmoldar.



## **PREPARACIÓN:**

Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Rellenar los moldes.

Hornear (En microondas, 5 minutos potencia media) (En horno 20 minutos a 180 grados)

Desmoldar.

Fundir el chocolate y decorar con él al gusto.