**TEQUEÑOS**  Venezuela.

per il impasto:

* 250 gr. Farina
* 150 gr. Burro
* 1 uovo
* 50 ml. Vino bianco
* Sale
* Formaggio bianco a pasta dura (preferibilmente non molto salato di llanero) tagliato a bastoncini di circa 7x2 cm.
* Olio abbondante

#### Preparazione

Mettere la farina a forma di corona su un bancone, aggiungere il sale, il burro e l'uovo, mescolare bene e aggiungere gradualmente acqua tiepida a piacere per formare un impasto morbido ed elastico, impastare bene e lasciare riposare per almeno ½ ora . Tagliare l'impasto in due pezzi e disporre di un largo bancone e un mattarello per stendere l'impasto, cospargere un po 'di farina e distribuirlo uniformemente fino a ottenere un impasto sottile, tagliare strisce uniformi, e con esse il formaggio si incolla molto bene, prova a stirare molto bene l'impasto quando si allineano i bastoncini e non lasciare spazi vuoti in modo che il formaggio non sfugga.

Scaldare bene l'olio in una padella o in un grande calderone e friggere i tequeños fino a doratura.