

Tots de Coliflor al Horno

- Tiempo: 30 Minutos | Rinde: 2 tazas

Ingredientes

- 2 tazas de coliflor rallada o finamente cortada (aproximadamente la mitad de un cabeza de tamaño mediano)
- 1 huevo
- 3 cucharadas de harina
- $\frac{1}{4}$ taza de queso cheddar, rallado
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

Preparación

1. Precaliente el horno a 400 grados F.
2. Engrase ligeramente un mole para hornear.
3. En un tazón mediano, combine todos los ingredientes y mezcle bien.
4. Presione la mezcla para poder preparar aproximadamente 15 bolitas o troncos pequeños y colóquelos en la bandeja para hornear con suficiente espacio entre cada uno.
5. Hornee por 20 minutos o hasta que estén completamente cocidos. Para tos más crujientes, rostice por 2 minutos más. Preste atención especial para evitar que se quemem.
6. Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.

