

# TIPOS DE QUESOS

## para Obleas

Aunque existen muchas maneras de disfrutar las obleas, te compartimos **3 recetas deliciosas** para elevar los sabores en tu oblea. En el caso del **Queso Holandés** combina perfecto por su sabor suave con el dulce del **Arequipe Alpina**, para el **Queso Mozzarella** aunque tradicional, es cremoso y perfecto para mezclarse con los otros ingredientes y por último el **Queso Campesino** que corta el dulce de una manera sutil y le da textura en cada mordisco.

1



Esparcimos la cantidad de **Arequipe Alpina** que deseemos sobre la oblea.



Agregamos un poco de **Queso Holandés Alpina** rallado por encima.

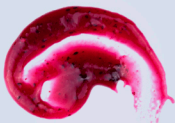


Le ponemos un poco de **maní** para darle el toque final.

2



Untamos un poco de **Mora** sobre nuestra oblea.



Bate la **Crema de leche Alpina** con un poco de azúcar hasta tener una textura de crema chantillí.



Desmenuzamos **Queso Campesino Alpina** sobre nuestra oblea con los demás ingredientes.



3



Esparcimos la cantidad de **Arequipe Alpina** que deseemos sobre la oblea.



Untamos un poco de **Mora** sobre nuestra oblea.



Rallamos **Queso Mozzarella Alpina** sobre nuestra oblea con los demás ingredientes.



COCINEMOS JUNTOS

