

Galletas roquefort

Gerichtart: Masas y Postres · Untertyp: Galletas · Herkunft: Mavillum · Autor: Alexia

ZUTATEN

0

125 gr	Harina repostería — con levadura
125 gr	Mantequilla
60 gr	Queso Roquefort — u otro queso azul
60 gr	Queso tierno
75 gr	Sésamo

ZUBEREITUNG

Tamizar la harina dentro de un bol y añadir la mantequilla. Luego desmenuzar sobre ello el roquefort y rallar el queso tierno.

Mezclar todos los ingredientes utilizando los dedos y después enfriar en el refrigerador. Paralelamente, tostar las semillas de sésamo.

Formar 36 bolitas con la masa y pasar cada una de ellas por el sésamo, procurando que queden bien recubiertas. Poner en el horno, en una bandeja engrasada, y apoyar un tenedor en cada una de ellas para que se aplanen ligeramente.

Hornear a 200 grados durante 10 minutos o hasta que estén doradas en los bordes. Enfriar sobre una rejilla y conservar en un recipiente hermético.