

Galletas queso

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 42 Porciones · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0	
100 gr	Harina con levadura — o harina comun y le agregamos 1/2 cucharadita de polvo leudante
100 gr	Mantequilla
100 gr	Queso — rallado
25 gr	Nueces — picadas
	Huevos — batido para pincelar
Para espolvorear	
	Almendras — filateadas
	Nueces — picadas
	Semillas amapola
	Sésamo
	Queso — rallado

ELABORACIÓN

Mezclamos bien la harina tamizada, el queso rallado, la manteca fría y cortada en cuadraditos, y las nueces picadas. Unimos bien. #Si no estoy apurada cubro la masa con film y llevo a la heladera 15/ 20 minutos, sino la uso en el mismo momento. Estiro sobre la mesada apenas enharinada, dejo de 3 o 4 mm de espesor, y le doy la forma elegida, con distintos cortantes. Pincelo con huevo batido y espolvoreo con nueces, o con almendras, o con semillas de sésamo o de amapola o queso rallado , o.....con lo que mas nos guste. Cocinamos en horno moderado 180°c durante 10 minutos aproximadamente. En la receta original, decía cortar de 4 cm de diámetro y que salían 42 galletitas aproximadamente Como base para saladitos, ya casi no quedaban y me acorde de sacar una foto No le puse nueces en la masa y use 50 gr de queso rallado, puse queso crema en manga y con boquilla y coloque encima de las galletitas, cuando ya estaba frías.