

Galletas roquefort

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.