

Galletas queso

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.