



GALLETAS DE QUESO RALLADO CRUJIENTES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 50 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 gr. de harina
- 100 gr. de margarina La Villita
- 200 gr. de queso rallado gouda o manchego La Villita
- 3 cucharadas de nata
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo completo para pincelar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cocinar galletas son una forma de convivir con los pequeños del hogar. Les comparto esta deliciosa receta:

Colocamos en un bowl la margarina La Villita a punto de pomada junto con el queso rallado y la harina. Mezclamos bien hasta haber integrado todos los ingredientes y haber conseguido una masa de apariencia granulosa.

Incorporamos a la masa las yemas junto con la nata, poco a poco, hasta obtener una masa densa y uniforme. Dejamos reposar la masa en el refrigerador durante una hora.

Posteriormente estiramos la masa 1/2 cm. y cortamos las formas que quieras. Pintamos las galletas con el huevo batido y espolvoreamos con un poco de queso rallado.

Horneamos a 220°C hasta que queden bien doradas.

¡Fácil y rápido!