



GALLETAS DOBLE CREMA



Porciones: 8



Tiempo de preparación 120 minutos



Postre

INGREDIENTES

- 200 g de Queso Doble Crema La Villita
- 250 g de harina
- 100 g de Margarina La Villita a temperatura ambiente
- Vainilla líquida
- 3-4 cdas de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Comenzamos la receta mezclando en un bol la Margarina con el Queso Doble Crema y la vainilla.

Una vez tengamos la mezcla, añadimos la harina y volvemos a mezclar. Debe quedar una masa lisa y manejable. Envolvemos la masa con papel film y la dejamos reposar en la nevera una media hora.

Una vez la masa haya reposado la ponemos sobre un papel de horno y la estiramos con un rodillo. Debe quedar lo más rectangular posible y de unos 2mm-3mm de grosor.

Espolvoreamos con el azúcar y, si queremos, añadimos un poco de canela. Enrollamos la masa sobre si misma hasta tener un rollo bien apretado. Envolvemos con papel y lo metemos a la nevera para que tome cuerpo.

Una vez está el rollo bien frío lo sacamos de la nevera y lo cortamos, con ayuda de un cuchillo afilado, a rodajas de 0,5cm. Colocamos las rodajas en una bandeja para horno un poco separadas entre ellas y les pondremos un poco más de azúcar por encima.

Horneamos a 180° C durante unos 20 min o hasta que estén doraditas. Una vez hechas las dejamos enfriar y servimos.