

# Galletas de manzana y cheddar



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/galletas-de-manzana-y-cheddar>

## Preparación

Caliente el horno a 190°C. Rocíe aceite en aerosol sobre bandejas para hornear. En un tazón grande, combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio, mezclar bien con un batidor de varillas. Corte la manteca en trozos y añadirla a la mezcla de harina procesar hasta que parezcan migas gruesas. Añadir el suero de la leche sólo hasta que la harina se humedezca. Agregue suavemente la manzana picada y el queso. Para formar cada galleta, vertiendo cucharadas sobre las bandeja con unos centímetros de distancia. Hornear durante 17 a 22 minutos o hasta que se doren ligeramente. Quitar de inmediato del horni y lleve a una rejilla de alambre. En un tazón pequeño, mezcle el azúcar en polvo y el jugo de manzana hasta obtener la consistencia deseada. Rocíe el glaseado sobre las galletas calientes. Dejar enfriar 5 a 10 minutos. Servir caliente.

## Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1/4 taza/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 taza/s Manteca (un paquete de 200 grs.)
- 3/4 taza/s Leche cortada
- 1 Manzana rallada
- 3/4 taza/s Queso cheddar
- 1 taza/s Azúcar impalpable
- 6-7 cucharada/s Jugo de manzanas concentrado

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Snacks, Otro, Pan y otros panificados para la casa

