

Galletas de romero y parmesano



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **20**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletas-de-romero-y-parmesano>

Preparación

Combine la harina, la sal, la pimienta y el romero en el tazón de un procesador de alimentos, presione para combinar. Añadir la manteca, y procesar hasta que parezca una harina gruesa. Agregue el queso y mezcle otra vez. Añadir 1 cucharada de crema agria a la vez, procesando entre medio de cada una para combinar. Procese hasta que la masa se una y se combine bien. Transfiera la masa a una superficie de trabajo. Formar la masa en un rollo. Envolver con papel plástico y refrigere por lo menos 24 horas. Calentar el horno a 160°C. Cortar en rodajas de 1/2 cm. Lleve las rebanadas a una bandeja para hornear forrada con papel manteca. Sumerja una ramita de romero en la clara de huevo, y colóquela en el centro de cada galleta. Hornear de inmediato, girando el molde, hasta que las galletas estén doradas y firmes en el centro, de 25 a 35 minutos. Transfiera a una rejilla para enfriar.



Ingredientes

- 3/4 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Sal gruesa
- 1 poco Pimienta blanca
- 2 cucharadita/s Romero fresco picado fino
- 3 cucharada/s Manteca cortada en cubos
- 1 taza/s Cebolla rallada
- 70 grs. Queso Parmesano rallado
- 5 cucharada/s Crema agria
- 1 Clara de huevo (opcional)

Categorías

Un día normal, Día Especial, Otoño, Invierno, Todo el año, Lácteos y huevos, Exótica, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal