

Galletitas de limón, arándanos y queso crema



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **18**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-de-limon-arandanos-y-queso-crema>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C y colocar una de las rejillas en el centro. Cubrir dos bandejas para hornear con papel manteca y reservar.

En un tazón grande con una batidora eléctrica realizar una crema con la manteca y el azúcar hasta que estén suaves y esponjoso. Mezclar la ralladura de limón, el jugo y los huevos.

Asegúrese de raspar los pedacitos de ralladura de limón que se pegan a la paleta de mezclador. En un recipiente aparte mezcle el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal y la harina y mezclar en los ingredientes húmedos. Añadir suavemente los arándanos, para no romperlos. Refrigere la masa durante unos 15 - 20 minutos para que sea lo suficientemente rígida para estirla. Para cada galleta, forme una bola con 1 cucharada de masa y luego aplanar la ligeramente en forma de disco. Coloque un cubo de queso crema en el centro y cerrar el disco para formar una bola otra vez. Hornear durante unos 10-14 minutos, hasta que los bordes estén ligeramente marrón. Transfiera a una rejilla para enfriar y disfrutar!

Ingredientes

- 1 taza/s Manteca blanda
- 1 taza/s Azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 3 cucharada/s Jugo de limón
- 2 Huevos
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Sal
- 3 taza/s Harina
- 1 taza/s Arándanos
- 1/2 paquete/s Queso Crema cortado en cubitos pequeños

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

