

Galletitas de queso



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **30**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-de-queso>

Preparación

Batir la manteca en batidora eléctrica hasta que quede cremosa. Agregar el queso rallado y batir. Incorporar los huevos de a uno y la sal, batiendo cada vez. Añadir la crema de leche y batir. Agregar la harina leudante. Enfriar todo en la heladera. Estirar la masa a 2 mm. de espesor y cortar con cortante. Llevar, en placas untadas con manteca y enharinadas, a horno moderado de 10' a 15'. Se puede decorar con semillas de amapola al terminar.



Ingredientes

- 300 grs. Manteca
- 150 grs. Queso rallado
- 2 Huevos
- 100 cc. Crema de leche
- 1 cucharadita/s Sal
- 500 grs. Harina Leudante

Categorías

Un día normal, Día Especial, Argentina, Todo el año, Rápida, Para/con niños, Familia, Pan y otros panificados para la casa