Galletitas de queso



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Azucar: Cantidad necesaria
Queso Crema: 200 g
Sal: 1 cdita.
Harina de reposteria: 250 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Mezclamos la *harina* tamizada y la sal y en el centro hacemos un hoyo y colocamos la *manteca* a temperatura ambiente y el queso
- Luego, unimos todo con las manos hasta formar una masa que envolveremos en papel film
- La dejamos unas 3 horas en la heladera.
- Seguidamente, espolvoreamos con azúcar la mesa de trabajo y colocamos encima la masa.
- Precalentamos el horno a 200ºC.
- Estiramos la masa con la ayuda de un rodillo haciendo un rectángulo, la enrollamos y la cortamos en rodajitas de 2cm más o menos para hacer las galletas.
- Luego, la llevamos a un horno precalentado a 200º C hasta q estén doraditas.
- Cuando estén listas, dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletitas-de-queso