

Galletas de ajo y queso

Ingredientes

Para galletas de 8 gotas

4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida 50 g de margarina derretida

1 taza de harina para todo uso 125 g de harina

1 cucharada de azúcar granulada 1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de levadura en polvo 1 cucharadita de levadura en polvo (bicarbonato de sodio)

1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de ajo en polvo 1/4 cucharadita de ajo en polvo

1/2 taza de suero de leche 120 ml de yogur

1 taza de queso cheddar rallado (rallado grueso)

110 g de queso cheddar rallado grueso

Preparación

1. Precaliente el horno a 230°C (450F) y forre una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear, la sal y el ajo.
3. En un recipiente aparte, mezcle la mantequilla ligeramente enfriada con el suero de leche (está bien si la mezcla se ve rizada)
4. Vierta la mezcla de suero de leche en la mezcla de harina y revuelva hasta que esté combinado. No mezcle demasiado: hará que las galletas se vuelvan densas y duras)
5. Agrega el queso cheddar
6. Use una cuchara para helados para dejar caer la masa en una bandeja para hornear, con una separación de al menos 2 pulgadas.
7. Hornee por 12 minutos o hasta que estén dorados.

8. Servir caliente