

Galletas de caída de ajo y queso

Ingredientes

Para 8 galletas de caída

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

1 taza de harina de harina de 125 g de harina

1 cucharada de azúcar granulada 1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de polvo de hornear 1 cucharadita de levadura química (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 c.c. en polvo

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

1 taza de queso cheddar triturado afilado (trituration espesa)

Queso cheddar rallado de 110 g de espesor

Preparación

1. Horno de precalentamiento 450F (230 ° C) y alinear una bandeja para hornear con papel pergamino
2. En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el refresco, el polvo de hoja, la sal y el ajo.
3. En un tazón aparte, batir mantequilla ligeramente enfriada en suero de leche (está bien si la mezcla se ve rizada)
4. Para la mezcla de suero de leche en la mezcla de harina y revuelva hasta que se combine. No se mezcle demasiado: hará las galletas densas y duras)
5. Agrega el Cheddar
6. Use una cucharada de resumen de hielo para dejar caer la masa en la bandeja para hornear, separando al menos a 2 ".
7. Hornee durante 12 minutos, o hasta que estén doradas
8. Servir caliente