



## Galletas de queso y avellanas



Tiempo  
**50 minutos**



Dificultad  
**Media**

### Ingredientes

500 gr de  
**Parmesa en cubitos**  
135 gramos de  
**Harina**  
90 gramos de  
**Manteca**  
50 gramos de  
**Avellanas.**  
Una pizca de  
Sal  
Sal en escamas  
para decorar.

### Receta

#### Paso 1

Triturar las avellanas hasta que se pulvericen con cuidado de que no empiecen a soltar grasa. Poner las avellanas en un bowl para utilizarlas después.

#### Paso 2

En una batidora mezclar la manteca y la harina unos 10 segundos. Añadir los quesitos y seguir mezclando durante 15 segundos. Añadir por último las avellanas picadas y la pizca de sal mezclar 5 segundos.

#### Paso 3

Hacer una bola con la masa y guardar en la heladera hasta que esté bien fría.

#### Paso 4

Extender la masa entre dos papeles de horno, cortar las galletas con las formas que queramos.

#### Paso 5

Volver a introducir en el frigo las galletas cortadas durante una hora.

Espolvorear las galletas con sal en escamas y hornear en horno precalentado a 175° unos 15 minutos hasta que alcancen el tono que dorado que más nos guste.