



Contenido Vida Sana

Galletitas saladas de queso



Ingredientes:

- 1 1/3 taza de harina de trigo
- 1 cdta sal
- 1/2 cdta ajo en polvo
- 1/2 cdta de cebolla en polvo
- 6 cdts mantequilla sin sal
- 200 grs queso cheddar rallado
- 2 yemas de huevo

Preparación:

1. Mezcla la harina con la sal, el ajo y la cebolla. Añade la mantequilla y mezcla hasta integrarla. Incorpora las yemas de huevo y 1 cucharadas de agua fría y sigue mezclando.
2. Agrega el queso y amasa con las manos hasta obtener una pasta elástica. Divídela por la mitad, forma dos bolas, reserva una en el refrigerador envuelta en film transparente.
3. Pon la otra entre dos hojas de papel de horno y estírala con el rodillo hasta obtener una plancha de dos milímetros de grosor.
4. Despega le papel superior y corta la masa con un molde de galletas.
5. Ponlas en la lata del horno forrada con papel mantequilla, separada entre sí. Déjalas en el refrigerador 30 minutos.
6. Realiza el mismo procedimiento con la bola de masa que dejaste en el refrigerador.
7. Precalienta el horno a 180°C
8. Lleva las galletas al horno por unos 20 minutos, hasta que estén doraditas.