

Galletas de queso parmesano.

Ingredientes:

100 gramos de queso parmesano rallado.

100 gramos de queso cheddar (o cualquier queso que elijas)

100 gramos de aceitunas negras picaditas.

200 gramos de harina de trigo todo uso.

150 gramos de mantequilla fría.

1 huevo.

10 gramos de polvo de hornear.

Una pizca de sal.

\*Sólo agrega sal si sabes que los quesos no son lo suficientes salados

Preparación:

- Coloca la harina en el bol, agrega el polvo de hornear y la sal (si fuera necesario).
- Agrega la mantequilla fría cortada en cubitos.
- Primero con las yemas de los dedos integra la mantequilla en la harina, cuando ya está algo integrada frota la mezcla entre las palmas de tus manos para que se termine de integrar.
- Agrega, los quesos, las aceitunas picaditas y el huevo.
- Continúa integrando los ingredientes hasta que todo esté bien esparcido por la mezcla.
- Coloca la mezcla sobre la mesa y une los ingredientes aún más apretando la masa.
- Forra la masa en película plástica y refrigérala por 30 minutos mínimo.
- Sácala de la nevera, con la mesa bien enharinada dale un ligero amasado.
- Agrega más harina sobre la mesa para estirar la masa con el rodillo.
- Estira la masa de aproximadamente 3 a 4 milímetros de grosor
- La masa siempre debe estar despegada de la mesa, por eso debes estar pendiente de agregar harina mientras estiras la masa.
- Con un cortador de galletas saca todas las galletitas que te salgan, une los restos vuelve a estirar la masa y corta más galletitas.
- Coloca las galletas sobre una bandeja de horno, cubierta con papel de horno o una manta de silicona.
- Hornea las galletas en un horno precalentado a 180° C / 350° F
- De 20 a 25 minutos hasta que están doradas.
- Déjalas enfriar sobre una rejilla antes de consumir.