

Galletas navideñas de queso manchego

INGREDIENTES

- 100 gramos de queso manchego.
- 340 gramos de harina.
- 120 gramos de mantequilla.
- 1 cucharadita de romero.
- Bolas de pimienta negra.
- 1 cucharadita de tomillo.
- 1 cucharadita de orégano.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 120 gramos de aceite de oliva.
- 2 huevos.
- Tener preparada más harina para espolvorear la superficie donde trabajar y añadir a la masa si fuera necesario.
- Para adornar las galletas, lonchas de queso semicurado.

PREPARACIÓN

Rallar el queso, batir los huevos y mezclar todos los ingredientes. Amasar.

Extender la masa entre dos papeles de horno y allanarla con un rodillo de cocina. Con moldes, darles la forma deseada. (deben ser formas simples ya que esta masa no permite mucho detalle).

Hornear a 180 grados durante unos 10 o 15 minutos hasta que empiecen a dorarse, dependerá del grosor de las galletas.

Para terminar, podemos adornar las galletas con lonchas de queso semicurado, que es más cremoso y puede cortarse con cuidado con el molde.

LAS TERCERAS

