

Galletas navideñas con queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

INGREDIENTES

- 75gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras
- 50 gr de nata espesa
- 75gr de mantequilla
- 1 huevo
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- 300gr de harina
- ½ sobre de levadura en polvo
- 2 Cucharadas de leche
- 2 Cucharadas de leche

PREPARACIÓN

Hacer una crema de queso batiendo el queso manchego semicurado D.O Las Terceras rayado y la nata espesa. Mezclar la crema de queso con mantequilla fundida, sal, huevo y azúcar. Tamizar la levadura en polvo y la harina y agregar a la mezcla poco a poco.

Estirar la masa en una superficie forrada con papel para hornear, cortar con diferentes moldes. En las que tienen forma de bola de navidad, se han decorado con caramelos de colores.

Disponer las galletas en la bandeja, pincelar con leche y hornear a 180º durante 20 min. Dejar enfriar.

LAS TERCERAS

