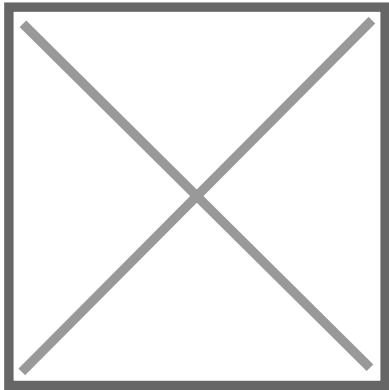
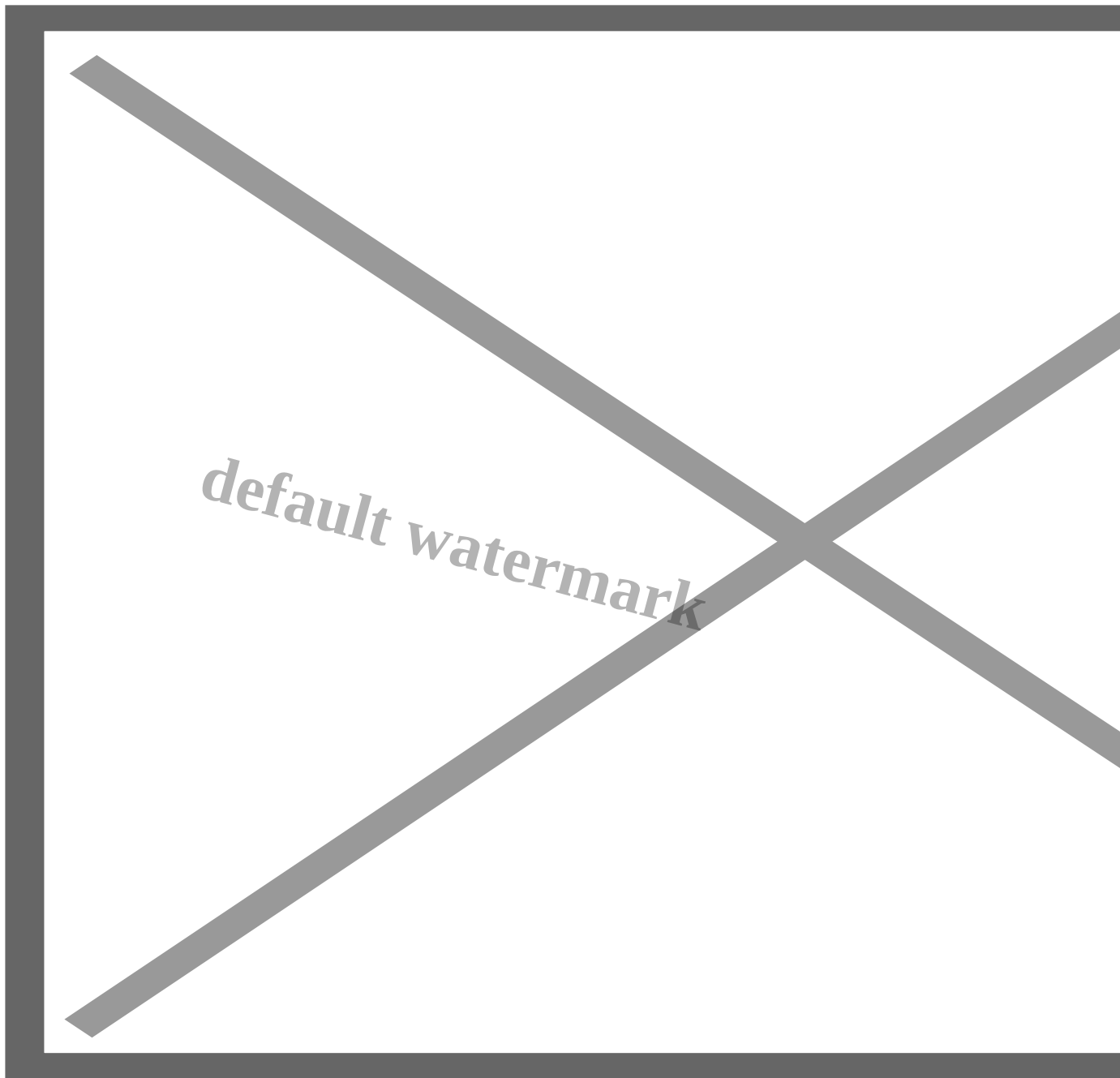




Galletas de queso y canela

Descripción

default watermark



Una de las recetas más fáciles de galletas que he visto, aunque en el blog hay alguna más, pero ésta no tiene ningún misterio ni en los ingredientes, ni en la preparación. ¡Regalar galletas siempre es una buena opción!

Otras recetas variadas de galletas :

[Galletas de avena y Nutella al microondas](#) , [Galletas «super fáciles» de centeno](#) , [Galletas de avellanas y cacao](#) , [Galletas caseras con fruta](#) , [Galletas crujientes de naranja](#) .

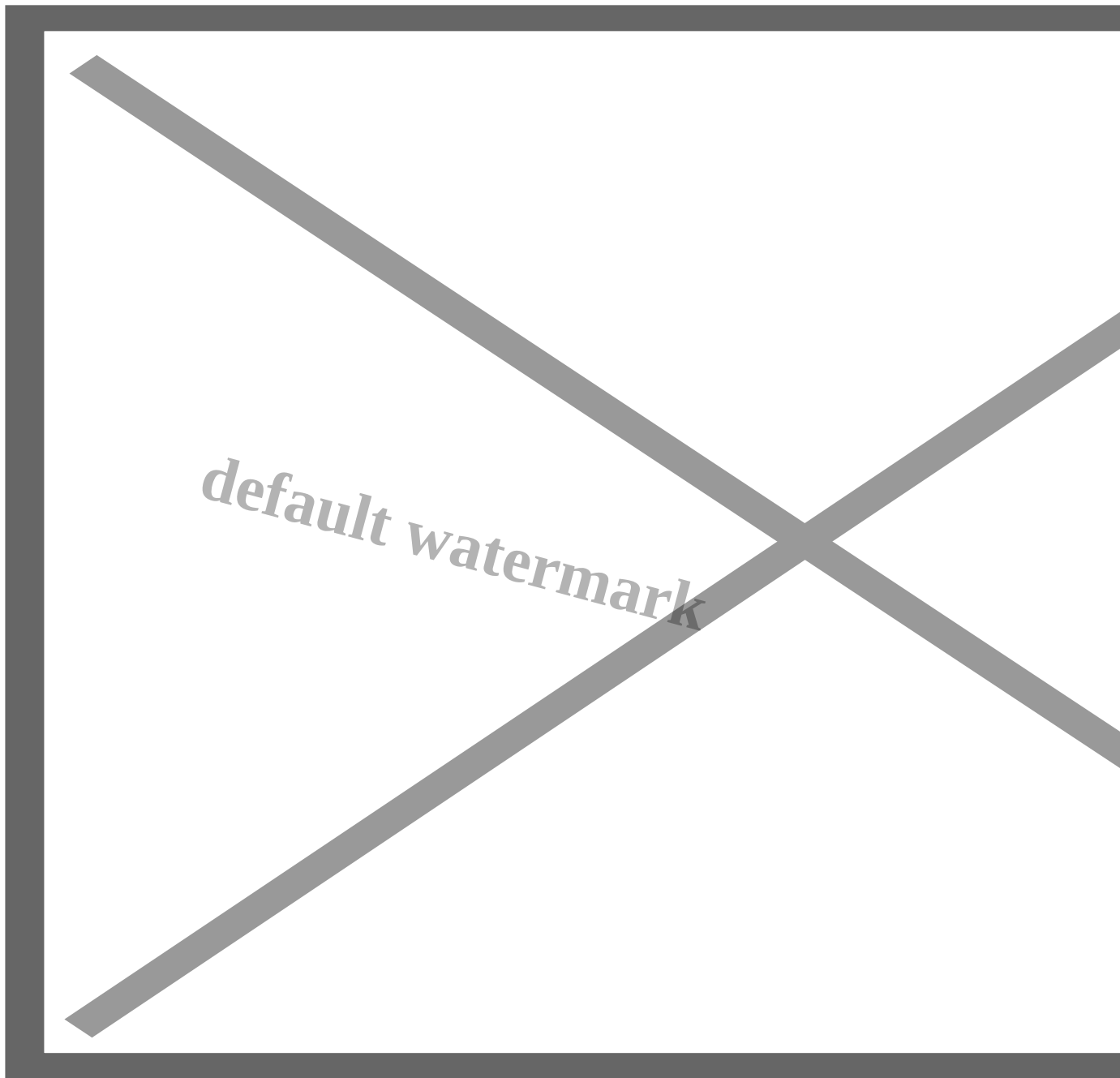
Ingredientes: (Según el tamaño para 29 unidades).

- 110 gr de mantequilla.
- 125 gr de queso crema, en este caso mascarpone.
- 100 gr de azúcar.
- 210 gr de harina.
- 2,5 gr de levadura en polvo, tipo Royal.
- 1 huevo talla L.
- 1 pizca de sal.
- Azúcar y canela para rebozar las galletas.

Preparación:

Forramos la bandeja de horno con papel de hornear o con una silicona y reservamos.

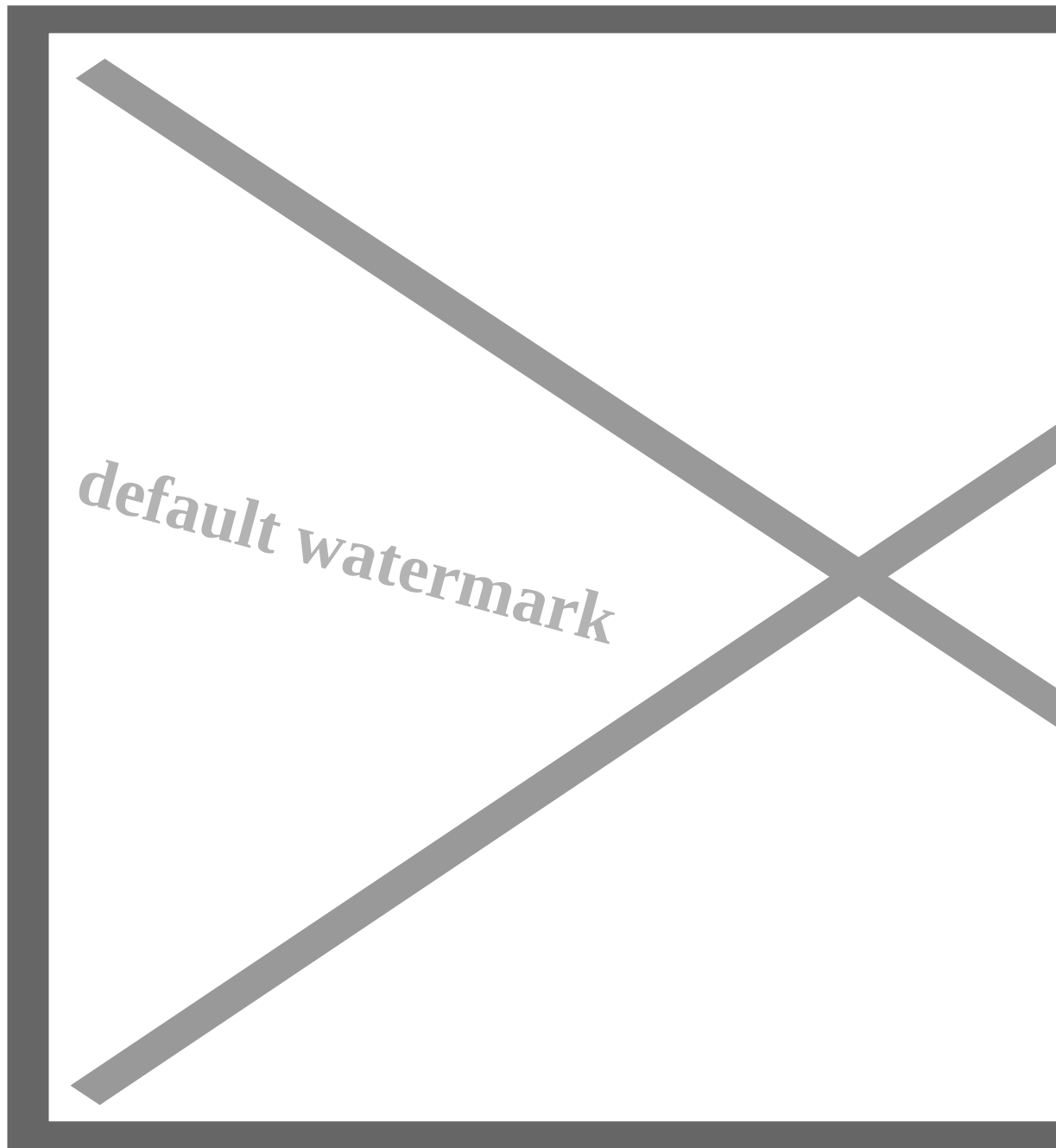
Mezclamos en un plato azúcar y canela al gusto para rebozar las galletas y reservamos.



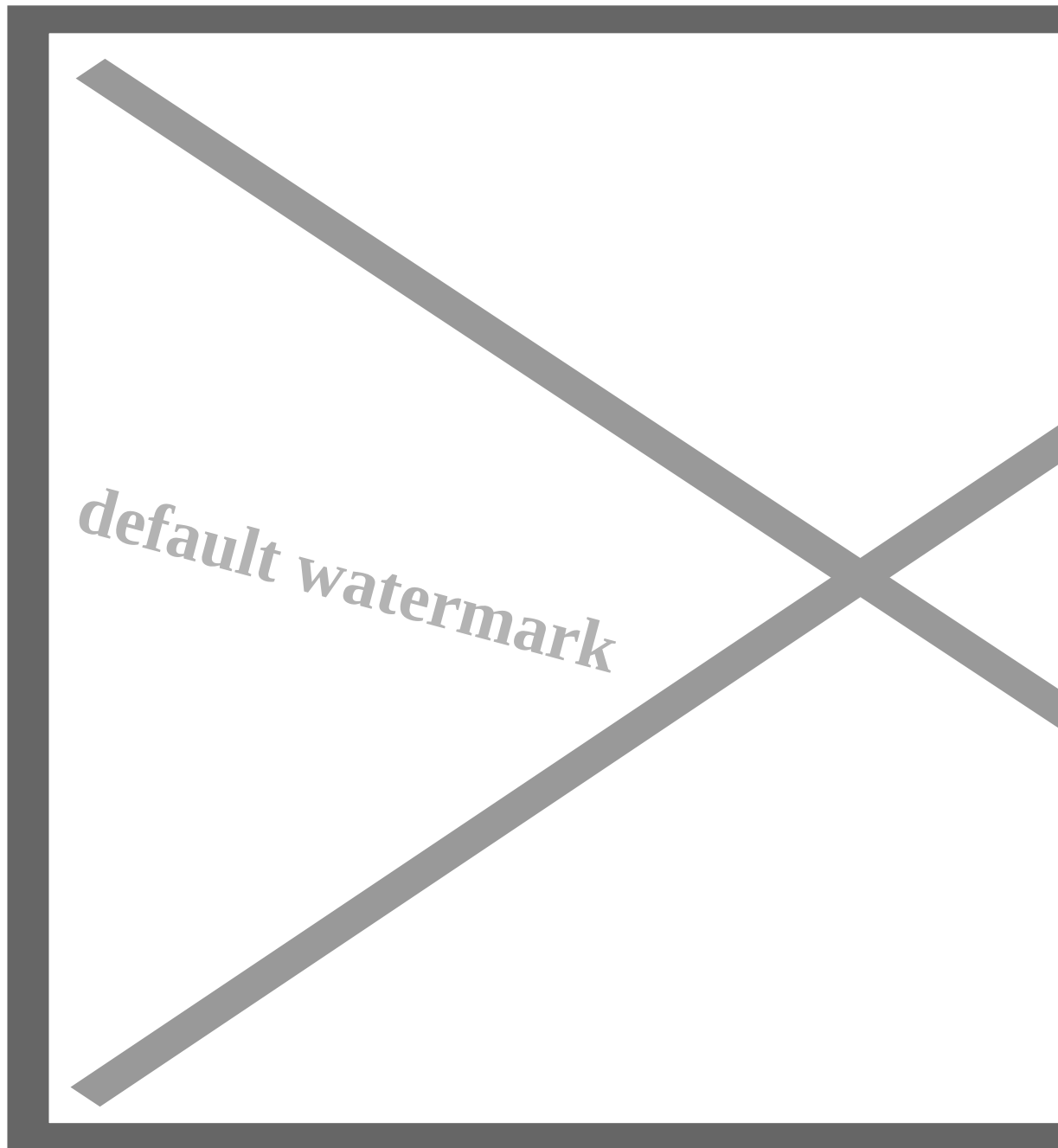
Sacamos la mantequilla a temperatura ambiente un rato antes de la preparaci3n de la receta, reservamos.

En un bol amplio batimos con las varillas el3ctricas el queso con la mantequilla hasta conseguir una crema suave. A±adimos el az3car **poco a poco**, seguimos batiendo e incorporamos el huevo, la sal, la levadura y la harina. Batimos hasta que todo quede bien integrado.

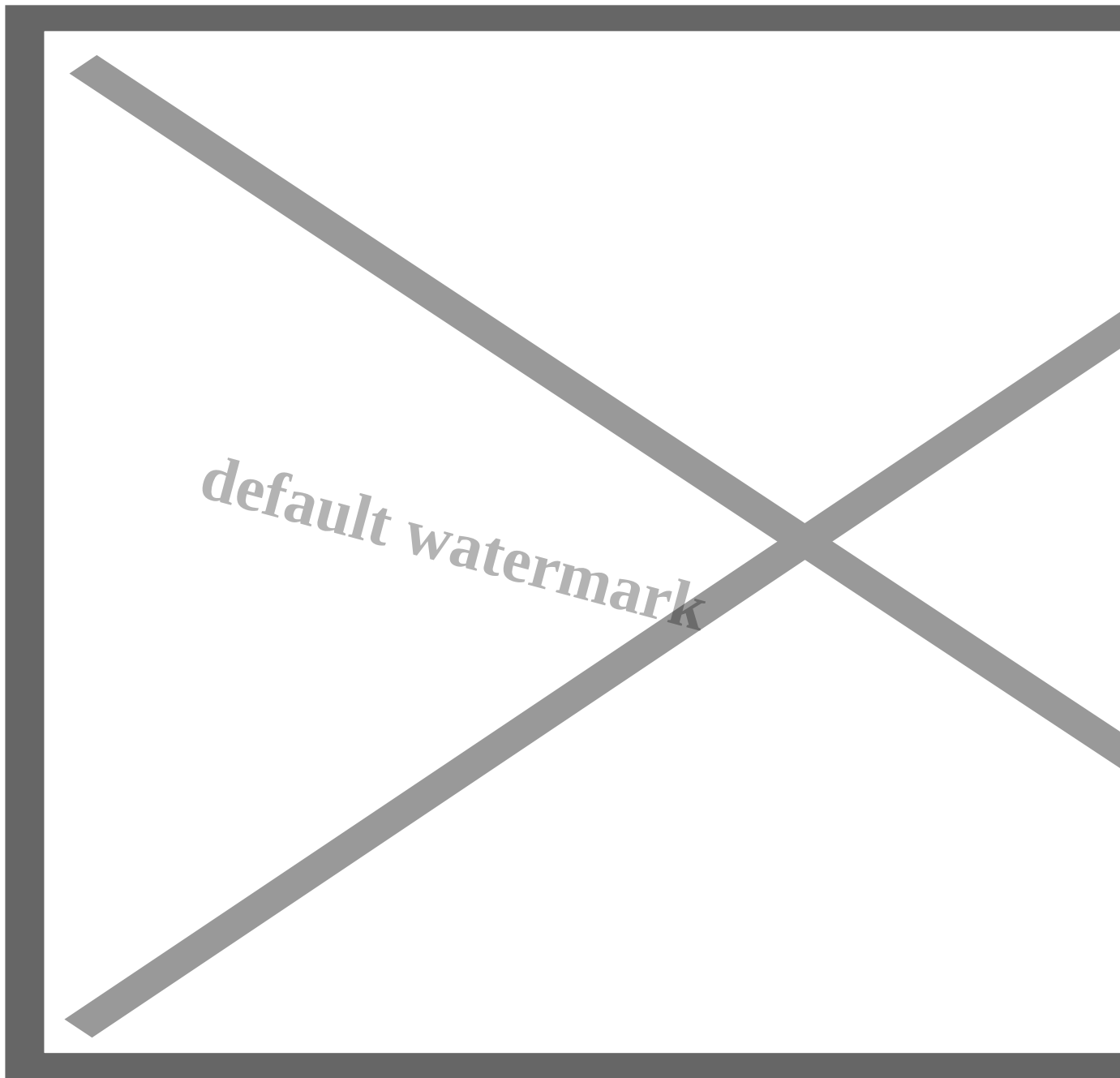
•



•



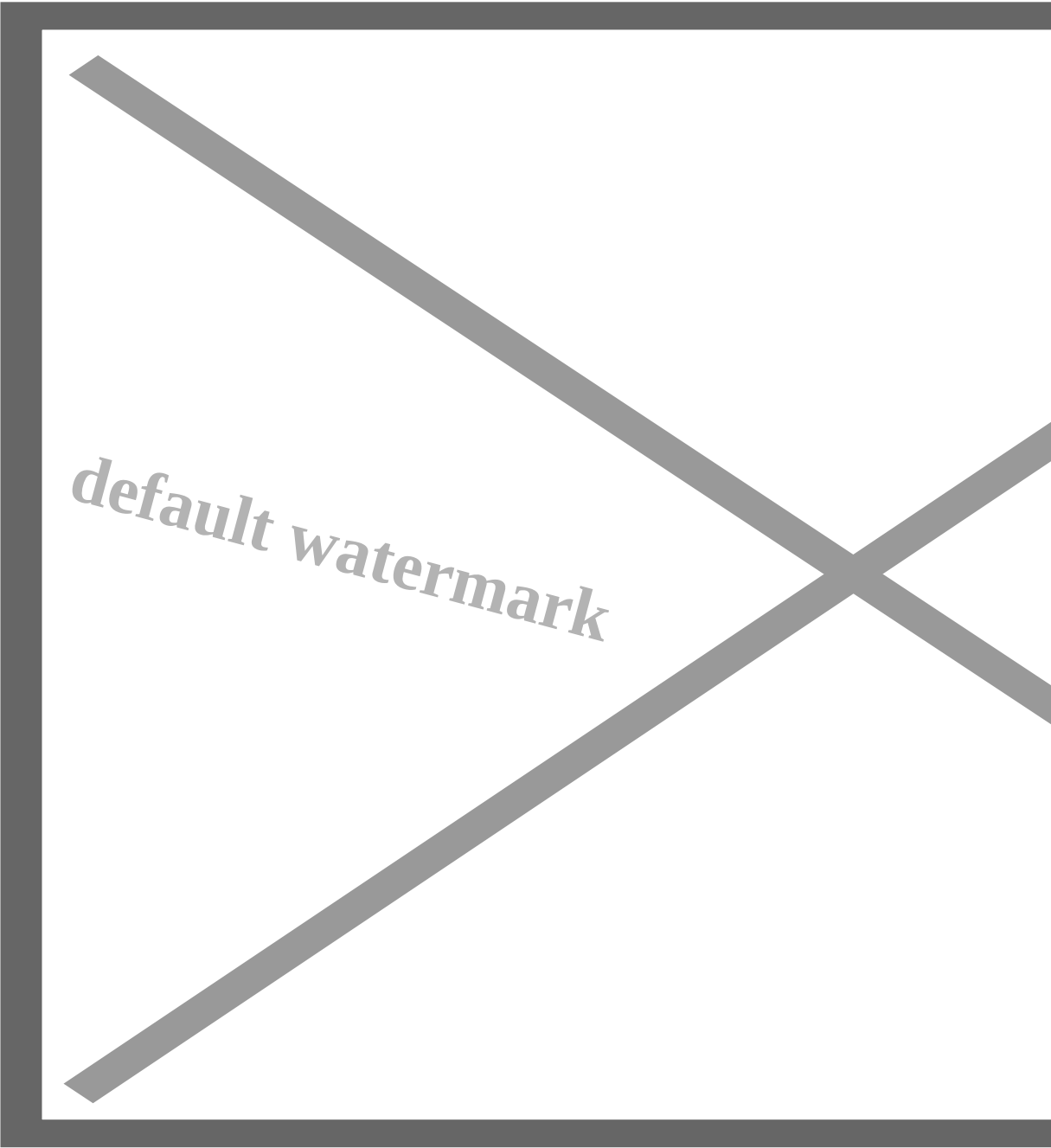
Dejamos la masa envuelta en film transparente en la nevera durante 1 hora o en el congelador unos 20 minutos.

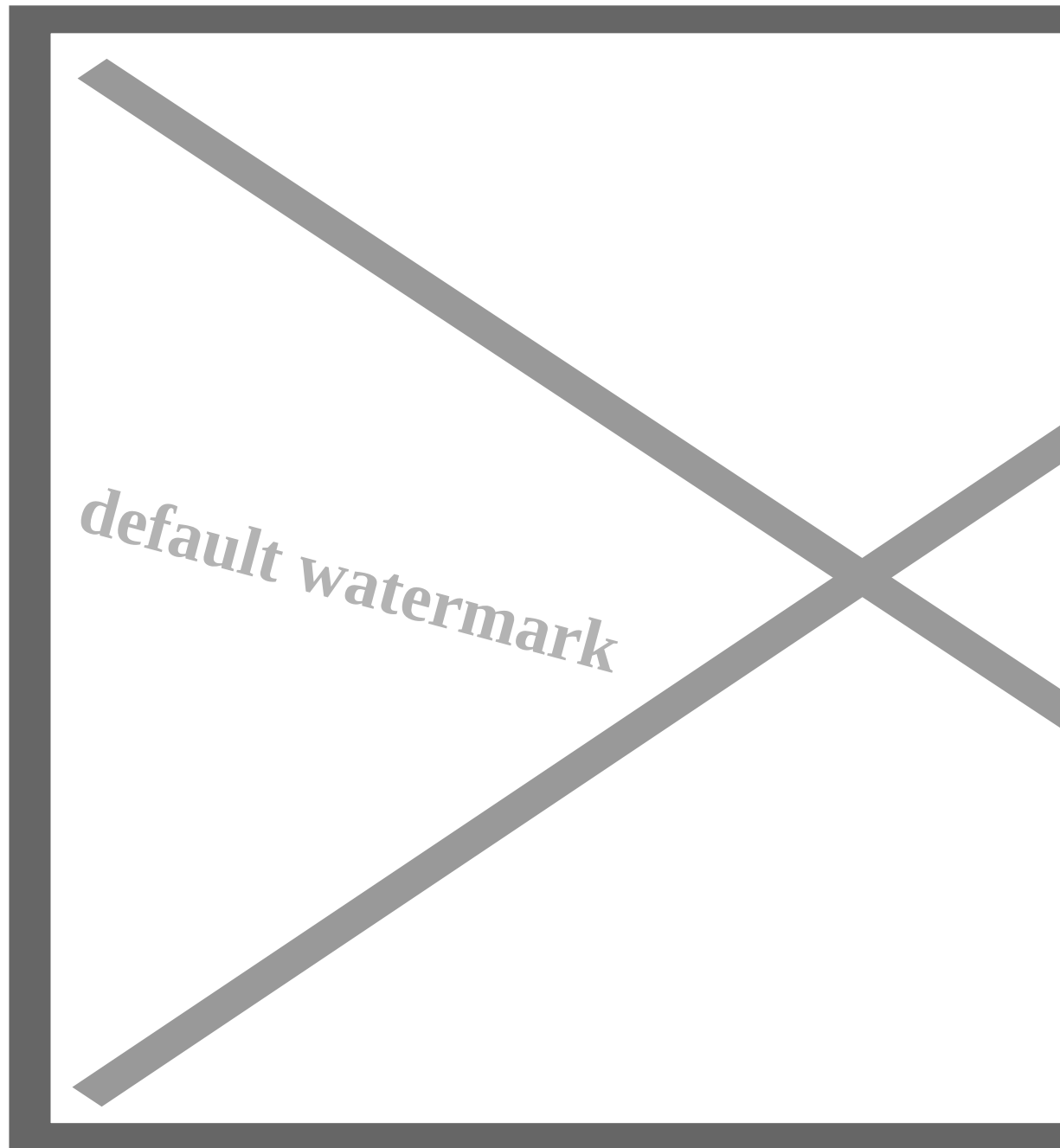


Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Quedará una masa muy pegajosa. Hacemos pequeñas bolitas con la masa (igual nos tenemos que ayudar con un par de cucharas), las pasamos por la mezcla de azúcar y canela por ambas caras y aplastamos un poco. Las disponemos en la bandeja de horno forrada y horneamos unos 8-9 minutos, **deben quedar crujientes por fuera y blanditas por dentro**. Sacamos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

•





Consejo: He hecho la masa la vÃspera de hacer las galletas, envuelta en film puede reposar en el frigorÃfico. Las galletas se conservan muy bien en una caja de metal, en lugar fresco y seco. Su sabor a canela dependerÃ de la cantidad de la misma que pongamos, la podemos sustituÃr por vainilla en polvo, jengibre (ojo con la cantidad que ponemos porque si nos pasamos pica)â?!

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Galletas
2. Huevos
3. Postres
4. Quesos

Fecha de creación

junio 19, 2020

Autor

admin

default watermark