



Galletas de queso y canela

Descripción

default watermark

default watermark



Hacer repostería casera es siempre un placer, pero tratándose de galletas es una delicia. El aroma que queda en toda la casa abre el apetito a cualquiera. Hay multitud de recetas de galletas, unas más complicadas que otras, pero éstas de hoy son «la simpleza hecha galleta».

Otras recetas de galletas:

[Galletas crujientes de naranja](#) , [Galletas de mandarina](#) , [Galletas fáciles con chocolate y frutos secos](#) , [Galletas «super fáciles» de centeno](#) , [Galletas caseras con fruta](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño para 51 unidades).

- 100 gr de mantequilla.
- 200 gr de queso crema.
- 250 gr de harina de trigo.
- 40 gr de azúcar moreno.
- 40 gr de azúcar blanco.
- Unos 10 gr de azúcar blanco con 1/2 cucharadita de postre de canela.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente 1 hora antes de la preparación de la receta, que adquiera una textura «pomada», reservamos.

Mezclamos el azúcar moreno y el blanco, reservamos.

Tamizamos la harina, con un colador o algún aparato para éstos menesteres. Reservamos.



Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o con una lámina de silicona, reservamos.



En un bol amplio echamos la mantequilla, el queso y el azúcar con la canela (los 10 gr). Mezclamos bien que quede todo integrado. Incorporamos la harina tamizada, poco a poco. Seguimos mezclando.





Cuando consigamos una masa consistente trabajamos con las manos directamente hasta obtener una masa homogénea, pelán pegajosa, lisa y fina.

Cortamos dos trozos de papel de horno rectangulares, en uno de ellos colocamos la masa en una bola, tapamos con el otro, aplastamos un poco la masa con las manos y seguimos con el rodillo, estirando la masa en forma de rectángulo de unos 2-3 mm de grosor.

•





Retiramos el papel superior, espolvoreamos con parte de la mezcla de azúcares (los 80 gr) y enrollamos poco a poco la masa **con papel incluido**, formando un rulo. Cerramos un poco los bordes del papel y lo metemos en la nevera durante 1 hora, con el fin de que la masa endurezca un poco.



•



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Sacamos el rulo del frigorífico, retiramos el papel, costará un poco y volvemos a enrollar la masa. Cortamos rodajas de unos 2-3 mm de grosor, vamos rebozando las galletas en la mezcla de azúcar moreno y blanco (si vemos que es poco echamos más). Disponemos las galletas en la bandeja de horno, uno poco separadas porque crecerán en el horno. Horneamos hasta que veamos que comienzan a tostarse, sin que lo hagan del todo.



Â;CÃ³mo estÃ¡n seÃ±ores!

cristal hermético, son algunas de las opciones para su buena conservación (¡si es que duran!). La canela se puede suprimir o sustituir por vainilla. Recordemos que cada horno es un mundo y de que el tiempo de horneado depende de la potencia del horno.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

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

Categoría

1. Galletas
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

marzo 27, 2020

Autor

admin

default watermark