



INGREDIENTES

- 110 gr mantequilla Tª ambiente
- 85 gr de queso crema (tipo Philadelphia)
- 170 gr de azúcar
- 140 gr de harina
- 1 pizca de sal

PASOS A SEGUIR

- Precalentar el horno a 180º (Aire si tenemos)
- Batir durante 5 min mantequilla+queso+azúcar
- Añadir la harina y la sal y mezclar
- Improvisar una manga pastelera con una bolsa de plástico y hacer mini montoncitos en una bandeja de horno sobre papel vegetal.

Nota: Separar los montoncitos 2 cms aprox.

- Hornear 12-15 min y enfriar sobre una rejilla

GALLETITAS CRUJIENTES DE QUESO CREMA

70-80 UNIDADES (MINI)

TIEMPO NECESARIO: 15MIN+15MIN(HORNO)

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO