

Galletas de Queso Pecorino

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de pecorino rallado (también puede ser parmesano).
- 1/8 de cucharadita de pimienta de cayena.
- 125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 taza de harina para todo uso.
- 3 hojas de albahaca bien picada.
- Sal y pimienta al gusto.



Preparación:

- Paso 1: Pre-Calentar el horno a 180° C. Untar una placa para hornos con mantequilla.
- Paso 2: En el procesador de alimentos añadir el queso, sal, pimienta y la pimienta de cayena.
- Paso 3: Agregar la mantequilla y revolver suavemente hasta que esté bien incorporada.
- Paso 4: Luego adicionar la harina poco a poco de manera que se mezcle bien antes de agregar la siguiente porción.
- Paso 5: Con la ayuda de la cuchara de helado, hacer bolitas y colocarlas en la placa de horno.
- Paso 6: Llevar al horno por 15 min. Sacar del horno y dejar enfriar antes de servir.