



GALLETAS FÁCILES DE QUESO

Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema (190g)
- 100 g de mantequilla, en trozos
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 3 tazas de harina de trigo
- Harina de trigo, la necesaria
- Azúcar glass, para decorar

Horno Precaentado a 200°C

Procedimiento:

1. Bate todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.
2. En una mesa ligeramente enharinada extiende la masa hasta obtener un grosor de 1 centímetro, corta con cortador de galletas y colócalas en una charola cubierta con papel encerado. Hornea de 10 a 15 minutos o hasta que doren ligeramente de las orillas. Retira y deja enfriar.
3. Ofrece decorando con el azúcar glass.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6