

Una receta distinta de galletas, con un sabor intenso a vainilla y una textura increíble y diferente, esto se da por añadirle queso crema a la masa. Una textura suave casi como un queque echo galleta, una mezcla interesante que hay que probar. Los invito a disfrutar de esta receta, como siempre fácil y con resultados perfectos, ricas para el té y para mandárselas de colación a los niños.

Galletas de Queso Crema

Receta

1 queso crema de 227 grs. a temperatura ambiente
1/2 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1 huevo grande
1 cdita. de extracto de vainilla
1 caja de base para torta de vainilla (tipo Betty Croker)
1/4 taza de azúcar flor

En un bol batir la mantequilla con el queso crema hasta obtener una mezcla suave, agregar el huevo y la vainilla. Agregar la base para torta y mezclar hasta incorporar bien.

Envolver la masa en film y llevar al refrigerador por 30 minutos.

Precalentar horno a 180 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Con cuchara para helados formar las galletas y pasar por el azúcar flor, luego ponerlas separadas en la lata reservada.

Hornear entre 9 y 12 minutos, sacar y dejar enfriar completamente.

Espolvorear con azúcar flor si se desea.