

www.lavidaesdulce.net

Estas galletas son deliciosas, yo me las como solas.....jajaja es que son puro sabor a Parmesano que es uno de los quesos que más amo en el mundo. Soy una quesera de corazón, me gustan los quesos en todos sus formatos, sabores y procedencia, un buen queso y una buena copa de vino son lejos mi mejor panorama.

Estas galletas son un placer, repletas de sabor, elegantes y crujientes, ideales para el aperitivo, son tan ricas que uno puede comprar cualquier pasta lista en el supermercado para untarlas y el aperitivo sera perfecto, mi pasta favorita es una pasta de la marca President, es de nuez vale alrededor de 1.500 pesos y la venden en todos los supermercados en el sector de los quesos.

Si quieren un aperitivo delicado y diferente les ultra recomiendo esta receta, se van a lucir y no dejaran de hacer estas deliciosas galletas.

Chips de Parmesano para el Aperitivo

Receta para 20-24 galletas.....

230 gramos de queso parmesano rallado

2 cucharadas de harina

2 cucharaditas de hojas de tomillo fresco picadas

Sal y pimienta a gusto

Precalentar el horno a 180 grados C. preparar dos bandejas que puedan ir al horno con placa de silicona o papel mantequilla, reservar.

Rallar el Parmesano con un rallador mediano, que el queso quede en hebras.

Combinar el Parmesano, la harina y el tomillo en un bol y mezclar bien. Con una cuchara de helados, poner cucharadas de la mezcla sobre las bandejas preparadas, bien separadas extendiendo el queso formando un circulo. Revolver la mezcla cada vez para que la harina no se vaya al fondo del bol.

Hornear en el medio del horno durante 8 a 10 minutos, hasta que estén doradas.

Enfriar en las bandejas durante 5 minutos, aflojar con una espátula de metal, luego enfriar completamente en una rejilla para hornear. Servir a temperatura ambiente.