

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 g. de Zanahoria cortada y cocida
- 80 g. de Harina
- 20 g. de Semillas de sésamo
- Queso Cheddar rallado
- 3 Clara de huevo
- 1 cucharadita de Crema fresca
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1/4 cucharadita de Bicarbonato sódico

## Preparación:

### Paso 1

Haz puré con las zanahorias en caliente y añade el queso, que se funda. Echa ahí la harina, el sésamo, el bicarbonato y la mitad de la sal. Si se queda muy espeso, añade una cucharada sopera de cocer de las zanahorias. Debe quedar una masa consistente. Monta a punto de nieve las claras, junto la crema y la mitad de la sal. Mezcla cuidadosamente con las zanahorias. Utilizar una manga pastelera para formar las galletas sobre una bandeja con papel de horno. Hornea las galletuquis a 150° durante 25-30 minutos, hasta que estén bien dorados. Déjalas que se enfríen encima de una rejilla.