Galletillas saladas de zanahoria

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cosmin Iulian C

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 150º durante 25-30 minutos, hasta que estén bien dorados. Déjalas que se enfríen encima de una rejilla.