Galletas de avena y quesos variados

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Para las galletas:
- 70 g de harina
- 170 g de avena
- 100 g de mantequilla en pomada
- 30 g de azúcar
- 1 pellizco de sal
- Para acompañar:
- 200 g de uvas
- 100 g de queso de Tetilla
- 100 g de queso Idiazábal
- 100 g de queso Cabrales

Preparación:

Paso 1

Calentar el horno a 180º. En un recipiente amplio mezclar la avena, la harina, el azúcar, levadura y la sal. Añadir la mantequilla y mezclar. Amasar la mezcla con las yemas de los dedos hasta conseguir una masa homogénea. En una superficie enharinada extender la masa con ayuda de un rodillo. Con un molde redondo cortar círculos de masa y disponerlos en una placa forrada con papel parafinado. Dejar reposar 15 minutos en el frigorífico. Hornear 20 minutos o hasta que estén doraditas. Sacar de horno y reservar hasta que estén frías. Lavar las uvas, cortarlas por la mitad y retirar las pepitas. Cortar los quesos en porciones. Montar los platos con las galletas de avena, los quesos y las uvas.