

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** ana pazos ménd



**Descripción:**

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 tazas de queso crema
- 1 taza de harina de repostería
- 1 cucharada sopera de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de levadura Royal
- 3 huevos

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar la harina, levadura y pizca de sal y tamizarlas en un bol. Ponerle los 3 huevos la mantequilla derretida y el queso crema, batirlo todo hasta obtener una masa uniforme, suave y lisa. Precalentar el horno a 180 grados. Forrar una bandeja de horno con papel sulfurizado. Poner cucharadas de masa de tamaño un poco más grande que una nuez. Hay que separarlas bastante porque crecen y se expanden. Hornear hasta que se doren ligeramente por encima. Dejar enfriar sobre rejilla. Servimos con mantequilla, mermeladas o a nuestro gusto.