

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 6 galletas María
- 100 g de fresas deshidratadas
- 350 g de harina
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 150 g de azúcar
- 200 g de queso de untar
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal

## Preparación:

### Paso 1

Trituramos las galletas María y las fresas deshidratadas por separado; reservamos. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema. Añadimos el huevo, batimos hasta que se integre y echamos el queso. Mezclamos bien y agregamos la harina, la sal y la levadura. Mezclamos hasta que esté todo bien ligado. Formamos unos "chorizos" de unos 5-6 cm de diámetro, envolvemos en film y dejamos en la nevera un par de horas. Cortamos unas rodajas de un centímetro de ancho y rebozamos un lado con la galleta María y el otro con la fresa deshidratada. Colocamos sobre una bandeja de horno, forrada con papel vegetal, separaditas. Con el horno precalentado, horneamos 15 minutos a 180 °. Dejamos unos minutos sobre la bandeja y pasamos a una

***rejilla para que se terminen de enfriar.***