GALLETAS DE BACON Y QUESO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Nuria Nairna



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

MUY SABROSAS

Ingredientes para 6 personas :

- 250 GR de HARINA
- 1/2 de SOBRE DE LEVADURA
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 150 GR. de QUESO EDAM RALLADO
- 1/2 VASO de LECHE
- 4 LONCHAS DE BACON
- 2 YEMAS DE HUEVO
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

• Cortamos el bacon muy picadito y lo salteamos en una sartén sin nada de grasa. • Mezclamos la harina, la levadura, la sal y la pimienta en una bolsa. • Añadimos la mantequilla derretida, el queso rallado, el bacon y la leche, y mezclamos hasta formar una pasta. • Extendemos con el rodillo hasta que tenga 1 cm de grosor. Cortamos en la forma deseada a mano o con un cortador de galletas y ponemos en la bandeja de horno. Pintamos con yemas de huevo batida y horneamos 15 minutos a 200º.