

BOTANAS PARA DISFRUTAR CON LOS AMIGOS.

GALLETAS DE TOMILLO Y PARMESANO.

Ingredientes:

- 90 gr. Mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 taza. Queso parmesano rallado.
- 1 cta. Tomillo fresco, picado.
- ½ cta. Sal de grano.
- ½ cta. Pimienta negra recién molida.
- 1 ¼ tazas harina.

- en el procesador poner la mantequilla y batir un minuto.
 - añada sal, pimienta, parmesano y tomillo. Batir en velocidad baja.
 - pulse para combinar todos los ingredientes.
 - agregue la harina y si es necesario 1 ó 2 cdas. De agua.
 - lo suficiente para formar una masa.
 - Saque del procesador y envuélvala en papel film, formando un rollo.
 - refrigere por 1 hora. Saque del refrigerador, desenvuelva el rollo y corte ruedas de medio cm. De grosor.
 - Acomode en una charola engrasada y enharinada.
 - precaliente el horno a 180°C por 15 min. Y hornee 22 min.
- Ideales para acompañar vino blanco o champaña.