

Galletas de Queso Cheddar



Sirve:

15 galletas

Pieza:

Saladmaster Food Processor

large mixing bowl

Cookie Sheet (12 ½ x 15 ½)

Valora: ★★★★★☆

[Agregar un Comentario](#)

⅓ taza de
queso cheddar, rallado con Cono #1

(38
g)

1 taza de
suero de leche
(240
ml)

Preparación :

1. En un bol grande, combina la harina, la harina de repostería, la levadura en polvo, la sal, el ajo en polvo y el bicarbonato.
2. Añade la margarina y el queso cheddar.
3. Añade el suero de leche y mezcla bien.
4. Cubre la bandeja de horno con papel vegetal. Pon dos cucharadas de masa de galleta sobre la bandeja y repite hasta terminar la masa. Deja 2 cm de separación entre una galleta y otra.
5. Hornea a 425°F/218°C durante 10 - 12 minutos o hasta que se doren. Saca del horno y deja enfriar antes de servir.

[Información nutricional por ración](#)

Calorías: 107
Grasa Total: 4g
Grasa 2g
Saturada:
Colesterol: 3mg
Sodio: 206mg
Carbohidratos: 15g
Fibra 0g
Dietética:
Azúcar: 1g
Proteína: 3g