

Parmesan Cookies de Laura Regalices. Reto El Asaltablogs



A la pobre Laura Selene, autora del blog [Regalices](#), se le ha quedado la alacena vacía de necesidad.

Me costó hacerme con estas deliciosas galletas que ella en su día le mangó a Gastroadikta; las guardaba como oro en paño, encaramadas en lo más alto de la estantería y escondidas en una preciosa lata vintage a la que tuve que trepar para alcanzarlas.

Pero ha merecido la pena jugarse el tipo porque, cuando las he presentado en mi mesa, han durado lo que un caramelo en la puerta de un colegio.

Son además superfáciles de preparar y, como aperitivo o tentempié, te harán quedar como una reina.

Se pueden realizar amasando de manera tradicional o, como una servidora, con la termomix.

Con este atraco se termina la temporada de robos hasta después del verano en el que aprovecharé para renovar mi colección de antifaces y reproducir algunas joyitas que me guardé durante todas estas semanas de impunes asaltos.

Gracias a todos por dejaros desvalijar tan mansamente; espero encontraros a la vuelta y seguir degustando vuestras maravillosas creaciones. Feliz verano a todos, Ladronzuelos!!!!



Y ahora lo robado, unas «Parmesan Cookies» por las que merece la pena delinquir!!!!

Aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.

«Parmesan Cookies».

Ingredientes (para 12 Galletas o 24 pequeñas):

- 80 gr. de Queso Parmesano en Polvo.
- 125 gr. de Mantequilla.
- 200 gr. de Harina de Trigo.
- 1/2 Cucharadita de Sal.
- 1 Cucharadita de Levadura de Repostería. (he usado de la marca royal).
- 1 Cucharadita de Hojitas de Orégano.
- Una Pizca de Pimentón de la Vera.
- 1 Clara de Huevo.
- Semillas de Amapola y Sésamo.



Material Necesario:

- Rodillo.
- Papel de hornear (2 hojas más 1 para cubrir la bandeja del horno).
- Cortador de Galletas (podéis usar la forma que más os guste).



Paso a Paso

En el vaso de la termomix ponemos la harina, el queso en polvo y le agregamos la mantequilla que habremos cortado en trozos.

Le añadimos la sal, la levadura, el orégano y el pimentón y amasamos a velocidad 4 hasta tener bien integrados todos los ingredientes.

Si las queréis amasar a mano los pasos son los mismos. No cuesta ningún esfuerzo, pero te tocará mancharte un poco las manos hasta conseguir la masa.



Nos quedará una masa suave, mantecosa, que pondremos sobre una de las hojas de papel de hornear. Le damos forma rectangular y la cubrimos con la otra hoja de papel. Pasamos el rodillo hasta tener una masa de 1 centímetro de grosor y la metemos directamente en la nevera durante unos 15 minutos, para que se endurezca antes de cortarla. Es muy importante que la masa esté fría y dura

antes de cortarla y pasarla a la bandeja del horno, pues de lo contrario, al ser la masa tan suave, se nos deformarían las galletas.

Así, con la masa bien fría, cortamos y vamos pasando las galletas a la bandeja del horno que habremos cubierto con la otra hoja de papel de hornear. Repetir el proceso hasta acabar con toda la masa.



Quise ponerles unos sellos pero no merece la pena pues desaparecen bajo los próximos ingredientes y con el horneado.



Precalentamos el horno a 180°C y una vez que tengamos todas las galletas colocadas en la bandeja del horno, batimos la clara de huevo y las pintamos con ella. Después las espolvoreamos con las semillas de amapola y sésamo y las horneamos hasta que estén doraditas, unos 12 minutos aproximadamente. Retiramos del horno y las dejamos templar antes de pasarlas a una rejilla para que terminen de enfriar.



Yummy!!!!









Volvereeeeeee!!!!!!!!!!