



Galetes salades

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Aperitiu salat

Persones: 4

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 20 minuts

Ajuda dels adults: No (només forn)

ELABORACIÓ

1. En un bol barreja la farina i la mantega a temperatura ambient fins que la mantega estigui ben incorporada.
2. Afegeix el formatge, la sal, sucre i el llevat, i barreja-ho tot bé.
3. Per últim, amassa bé la mescla amb un corró i dóna-li les formes que vulguis. Pinta cada galeta amb una mica de rovell d'ou i afegeix-hi una mica de sal gruixuda per sobre.
4. Forneja a 190°C uns 10 minuts.

INGREDIENTS

- 200 g. farina
- 100 g. mantega
- 80 g. parmesà ratllat
- 1 culleradeta sucre
- 1 culleradeta sal
- 1 ou
- 1 culleradeta de llevat
- 1 rovell d'ou per pintar
- Sal gruixuda



NOTES

En el cas de que un membre de la família sigui celiac, podem fer servir algun tipus de farina sense gluten com: blat sarraí, blat de moro, arròs, mill o quinoa.

Fer que els nens experimentin la cuina amb les seves mans els fa participants de la seva alimentació.

AL·LÈRGÈGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

