



*galletas saladas sabor pizza*

Ingredientes:

315 gr de harina

100 gr de queso cheddar

80 gr de tomate concentrado

110 gr de agua

50 gr de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

1 cucharada de orégano

1 cucharadita de sal

Preparación en robot de cocina:

Precalentamos el horno a 200°.

Colocamos el queso en la jarra del robot de cocina y pulsamos 2-3 veces el TURBO, hasta que el queso esté pulverizado.

Añadimos el resto de ingredientes: función AMASAR durante 1 minuto.

Formamos dos bolas con la masa y estiramos sobre papel de hornear lo más fino posible.

Cortamos con la ayuda de un cortapastas y tal cual están lo metemos al horno ya que con el calor se formarán ellas solas y no se pegarán.

Horneamos a 200° durante 12-15 minutos o hasta que estén doradas.

#### Preparación tradicional:

Precaentamos le horno a 200°.

Rallamos el queso y añadimos el resto de ingredientes. Amasamos hasta obtener una masa homogénea.

Formamos dos bolas con la masa y estiramos sobre papel de hornear lo más fino posible.

Cortamos con la ayuda de un cortapastas y tal cual están lo metemos al horno ya que con el calor se formarán ellas solas y no se pegarán.

Horneamos a 200° durante 12-15 minutos o hasta que estén doradas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

