

**GALLETAS DE QUESO** 2 porciones**INGREDIENTES**

- 60 gramos de queso parmesano
- Especias al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Precalentar el horno a 250°C y preparar la bandeja de horno (si no es antiadherente se sugiere colocar papel para hornear)
- 2º Hacer cuatro montañitas de queso rallado (de 15g aproximadamente cada una) sobre la bandeja de horno separadas por unos 10cm entre sí
- 3º Espolvorear la pimienta o especias por encima
- 4º Hornear entre 3 y 5 minutos o hasta que el queso quede derretido y dorado
- 5º Sacar la bandeja, dejar enfriar y despegar cuidadosamente el queso con una espátula

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [31 g]	% DDR
ENERGÍA	360 kcal	110 kcal	5 %
PROTEÍNA	32 g	10 g	19 %
H. CARBONO	0 g	0 g	0 %
AZÚCARES	—	—	—
GRASA	26 g	8 g	11 %
GRASAS SATURADAS	16 g	5 g	25 %
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
SODIO	1462 mg	446 mg	19 %