

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Galletas de Brugge Abt y Brugge Oud

Galletas de Brugge Abt y Brugge Oud

Ingredientes:

Bolitas:

- 150 g de Brugge Abt rallado
- 65 g de mantequilla Brugge sin sal
- 2,5 dl de agua
- 3 huevos
- 50 g Brugge Oud rallado fino
- 1 terrón de azúcar

Tartaletas:

- 50 g de Brugge Abt rallado
- 50g de Brugge Oud rallado
- 50 g de hojaldre
- 2 dl de salsa blanca espesa hecha con 50 g de harina, 50 g de mantequilla, 1,5 dl de leche entera
- ½ cucharadita de caldo de pollo en polvo
- 2 huevos
- Pimienta cayena, sal y nuez moscada
- 10 moldes de tartaletas de 3 cm de diámetro aproximadamente
- 50 g de mantequilla Brugge sin sal para engrasar

Bereiding:

Bolitas:

- Precaliente el horno a 200°.
- Deje reducir el agua, la mantequilla Brugge y el azúcar. Añada la harina hasta formar una bola. Retire del fuego.
- Mezcle los huevos y el Brugge Abt rallado con la masa hasta formar una bola reluciente.
- Con la masa, prepare pequeñas bolitas de unos 2 cm de diámetro. Ponga papel sulfurado en la fuente de horno y coloque encima las pequeñas bolitas de masa.
- Espolvoree el Brugge Oud rallado sobre las bolitas y métalas en el horno (precalentado) a 200° hasta que se doren.
- Sírvalas calientes o frías con el café o con un vino de postre.

Tartaletas:

- Precaliente el horno a 200°
- Prepare la salsa con harina, mantequilla y leche.
- Añada el Brugge Abt, los huevos, las especias y el caldo en polvo y mezcle bien.
- Engrase los moldes con mantequilla.
- Ponga el hojaldre en los moldes y pinche el fondo con un tenedor. A continuación vierta la salsa en los moldes.
- Espolvoree el Brugge Oud rallado sobre los moldes y métalos en el horno (precalentado) a 200° hasta que se doren.
- Se pueden servir de postre o con el café, fríos o calientes.

4 personen

60 min

Postre

3

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/galletas-de-brugge-abt-y-brugge-oud-0>