Published on *Nazareth Cheese* (https://nazarethquesos.es)

Galleta Nazareth Classic y sorbete de manzana

nazarethkoekje_met_appelsorbet_vierkant_a4.jpg

Instructions:

- Precaliente el horno a 180°.
- Mezcle el queso Nazareth Classic, el panko, la pimienta, la sal y el azúcar de caña
- Vierta la mezcla en pequeñas porciones de aprox. 5 cm de diámetro y un volumen de una cucharada sopera sobre papel sulfurado y métalo en el horno precalentado a 180° hasta que esté crujiente.
- Parta el limón a la mitad y exprímalo en un recipiente aparte.
- Corte la manzana en rodajas y empápelas uniformemente en el zumo de limón.
- Coloque el sorbete de manzana en pequeñas bolitas en un plato de postre frío. Adorne con las rodajas de manzana, las galletas de queso y un poco de ralladura de limón.

Serves:
4 people
Time to prepare:
35min
Recipe type:
Postre
Grado de dificultad:
2.5