- Galletas besos de nuez -



INGREDIENTES

2 barras de mantequilla (180 g)

3/4 de taza de Azúcar Glass Postrelicioso

Un chorrito de Vainilla Molina (2 cucharadas)

2 pizcas de sal

2 tazas de harina

1 taza de nuez picada

Azúcar Glass Postrelicioso para espolvorear las bolitas

PROCEDIMIENTO

1. Bate la mantequilla junto con el Azúcar Glass Postrelicioso.

2. Cuando la mezcla esté bien incorporada añade el chorrito de Vainilla Molina y la sal; continúa batiendo hasta integrar todo.

3. Agrega poco a poco la harina mientras continúas batiendo, después añade la nuez y termina de incorporar la masa con una palita hasta tener una consistencia firme.

4. Toma pedacitos de la masa y haz bolitas con ella, puedes usar una cuchara medidora para que todas te queden del mismo tamaño.

5. Coloca las bolitas en una charola para hornear, no es necesario engrasarla ya que la masa contiene la mantequilla suficiente para no pegarse.

6. Hornea por 30 min a 180 °C en un horno previamente precalentado.

7. Déjalas enfriar por 5 min aproximadamente y espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso.