



Galletas de nata

Descripci3n



Esta receta es de Eva Arguiñano. La encontré un día buscando recetas de galletas fáciles y cuya masa no necesitara reposo.

Son muy fáciles y la masa se puede hacer la víspera.

Ingredientes: (Dependiendo de su tamaño 30 unidades).

- 250 gr de nata.
- 100 gr de azúcar.
- 300 gr de harina.
- 2 yemas de huevo.

Preparaci3n:

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Mezclamos bien la nata, el azcar y las yemas en un bol, a mano con la ayuda de una varilla.



default watermark

Aadimos la harina poco a poco y con una lengua de silicona removemos hasta que quede una masa homognea y sin grumos. Quedar una masa compacta y pegajosa.



Forramos una bandeja de horno con papel de hornear y con la ayuda de una cucharita o una manga pastelera, vamos haciendo botoncitos con la masa. Procuraremos no ponerlos demasiado juntos, porque en el horno se expanden y quedarían las galletas unidas.



Metemos la bandeja al horno, a 180  C, calor arriba y abajo durante 20 minutos aproximadamente. **Que no queden demasiado tostadas.**

Son ideales para acompañar a un chocolate, café, infusi  n  !



Consejo: Si hacemos la masa la vamos a dejar en la manga pastelera o en un bol tapado con plástico film en el frigorífico. Para mi gusto están un poco más azucaradas, en vez de 100 gr, pondré 150 gr.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

abril 8, 2016

Autor

admin

default watermark