



Galletas super fáciles con Maicena

Descripción

default watermark

default watermark



default watermark

Una receta muy fácil de preparar, un postre delicioso. Unas galletas muy suaves, perfectas para compartir con tus seres queridos o visitas inesperadas. Su característica principal es el color: **deben quedar blanquitas**.

Enlaces de otras recetas de galletas:

[Tejas crujientes](#), [Galletas de fruta](#), [Galletas crujientes de naranja](#), [Galletas de mantequilla \(las danesas\)](#), [Galletas fáciles con chocolate y frutos secos](#).

Ingredientes: (Según tamaño 43 unidades).

- 125 gr de mantequilla.
- 200 gr de leche condensada.
- 300 gr de Maicena o harina de maíz refinada.
- 1 yema de huevo.

Preparación:

Dejamos la mantequilla fuera del frigorífico a temperatura ambiente por lo menos 1 hora antes de preparar la receta.

Forramos la bandeja de horno con papel de hornear y reservamos.

Tamizamos la Maicena con un colador y reservamos.



En un bol grande echamos la mantequilla blandita con la leche condensada y la yema de huevo, batimos con las varillas elÃ©ctricas hasta que coja un color blanquecino.



Vamos añadiendo la Maicena poco a poco y la mezclamos bien con ayuda de una lengua de cocina, que quede bien incorporada a la mezcla.



DeberÃ¡ quedar como resultado una masa pegajosa pero manejable.



Precalentamos el horno a 160°C, calor arriba y abajo.

Hacemos bolitas pequeñas con la masa y las colocamos sobre la bandeja forrada, dejando espacio entre ellas.



Para rematar las galletas les hacemos una marca con el tenedor.



Horneamos durante 10-15 minutos **sin que se doren, deben quedar blanquitas.**

¿Dónde está la dificultad?



default watermark

Consejo: Las he hecho la vÃspera. Se conservan muy bien en una lata, tapadas y guardadas en un sitio fresco y seco. Para que no se nos quede pegado el tenedor a la masa, lo mojaremos con agua. El tiempo de horno es orientativo, cada uno es un mundo.

VisÃtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «SuscrÃbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃvil.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

junio 22, 2018

Autor

admin