la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas navideñas de aceite de oliva y limón

45min · 10 raciones · 334 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **75 gr** de aceite oliva
- **25 gr** de leche
- **100 gr** de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- **1** cuchara canela
- **8 gr** de polvo hornear
- **250 gr** harina trigo todo uso

DECORACIÓN

- Nubes blancas y de colores
- Chocolate negro
- Lacasitos

GLASEADO

- **150 gr** de azúcar glass
- **25 ml** zumo de limón

Elaboración

1. En un bol ponemos el huevo, con el aceite, la leche, la ralladura de limón, el azúcar y la canela, y batimos hasta integrar todos los ingredientes
2. Añadimos la harina y los polvos de hornear tamizados previamente y mezclamos hasta obtener una masa homogénea
3. Tapamos y dejamos reposar 30 minutos en la nevera
4. Horneamos a 180° con calor arriba y abajo unos 15 minutos y dejamos enfriar

DECORACIÓN

5. Cubrimos con el glaseado y colocamos los muñecos de nieve encima
6. Dejamos secar

POR RACIÓN				
	4,1 g Proteínas	**11 g** Grasas	**55 g** Hidratos	**2 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos