la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de mantequilla gnomos

20min · 8 raciones · 468 kcal

Ingredientes

- **1** Huevo
- **125 gr** de mantequilla
- **100 gr** de azúcar
- Pizca de sal
- **50 gr** de almendra molida
- **25 gr** maicena
- **200 gr** de harina de trigo todo uso
- Esencia de vainilla

DECORACIÓN

- Chocolate blanco postres
- Conguitos colores
- Colorante liposoluble
- Coco rallado

POR RACIÓN

Proteínas	6,8 g
Grasas	27 g
Hidratos	52 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Mezclar la mantequilla con el azúcar y batir bien hasta integrar y que quede una mezcla cremosa
2. La mantequilla debe estar blandita, para ello la sacaremos unas horas antes de la nevera
3. Añadir el huevo y seguir batiendo
4. Añadir la esencia de vainilla y, cuando esté bien integrada, añadir la sal y la almendra molida, y batir hasta integrar
5. Añadir la harina y la maicena tamizadas y batir hasta integrar o mezclar con las manos
6. Formar una bola y reservar 30 minutos en la nevera
7. Estirar y dar forma con ayuda de una plantilla
8. Hornear precalentado a 180° con calor arriba y abajo durante unos 15 o 20 minutos
9. Dejar enfriar sobre una rejilla y decorar

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados, pueden variar en función de cada horno; cuando las veáis doraditas por los lados estarán listas.

Hecho con CookNest

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