la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas cerillas de mantequilla

12 raciones 409 kcal

Ingredientes

- **250 gr** de mantequilla (a temperatura ambiente)
- **160 gr** de azúcar glass
- **1** huevo
- Esencia de vainilla
- Pizca de sal
- **500 gr** de harina de trigo
- **100 gr** de chocolate negro

POR RACIÓN

Proteínas	5,7 g
Grasas	21 g
Hidratos	49 g
Fibra	2 g

Elaboración

1. Batir la mantequilla con el azúcar glass hasta obtener una mezcla cremosa
2. Añadir el huevo y la vainilla y batir hasta integrar
3. Añadir la sal y la harina tamizada previamente y mezclar hasta integrar
4. Estirar la masa y dejarla un mínimo de 30 minutos en la nevera para que endurezca, esto ayudará a darle forma sin que se desmoronen después
5. Usar una regla para que queden todas las tiras iguales
6. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, hornear unos 20 minutos, hasta verlas doradas
7. Dejar enfriar sobre una rejilla y bañar en el chocolate, dejar endurecer

Hecho con CookNest

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