

- GALLETAS DE NUEZ -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE NUEZ
- 1/2 TAZA DE AZÚCAR MORENA
- 1 TAZA DE HARINA
- 1/2 TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA
-

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

1. MUELE EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS LAS NUECES JUNTO CON EL AZÚCAR Y LA HARINA.
2. AÑADE LA MANTEQUILLA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. MEZCLA HASTA QUE SE INCORPOREN TODOS LOS INGREDIENTES.
3. FORMA BOLITAS CON LA MASA Y COLOCA EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR.
4. HORNEA A 180 °C DE 12 A 15 MIN.
5. ESPERA QUE ENFRÍEN Y CUBRE CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.