

RECETAS



Cookies de Vainilla

INGREDIENTES:

- 500 g. de harina común
- 250 g. de manteca a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar común
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- Esencia de vainilla

PASO A PASO:

Colocar en el recipiente de la batidora la manteca y el azúcar. Batir hasta obtener una crema homogénea. Agregar el huevo y la esencia de vainilla y continuar batiendo hasta incorporarlos por completo. Por otro lado, colocar la harina junto con la sal, tamizarla y agregarlas a la primera preparación. Llevar la preparación envuelta a la heladera por 1 hora, luego estirar y cortar las galletitas. Colocarlas en placas y llevarlas a la heladera nuevamente por 20 minutos, antes de hornearlas.

TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO:

20 minutos en horno moderado.

CANTIDAD DE COOKIES:

40 unidades de 6 cm de diámetro.