

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

PERFECTAS PARA ACOMPAÑAR EL THÉ

Ingredientes para 6 personas :

- 150 GR. de MANTEQUILLA
- 80 GR. de AZÚCAR GLAS
- 200 GR. de HARINA
- 100 GR. de AZÚCAR
- 100 GR. de AZÚCAR GLAS PARA ESPOLVOREAR

Preparación:

Paso 1

MEZCLAMOS MUY BIEN LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR TRABAJÁNDOLO CON LAS MANOS HASTA QUE QUEDE COMPLETAMENTE INCORPORADO. POCO A POCO AÑADIMOS LA HARINA TAMIZADA Y SEGUIMOS TRABAJANDO HASTA OBTENER UNA MASA FIRME.

Paso 2

HACEMOS MONTONCITOS DE 200 GR., Y CON LA AYUDA DE PAPEL FILM, HACEMOS CANUTILLOS FIRMES Y PRIETOS Y CONGELAMOS

Paso 3

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°. SACAMOS LOS CANUTILLOS DEL CONGELADOR 5 MINUTOS, QUITAMOS EL PAPEL FILM. EXTENDEMOS EL AZÚCAR EN UN PLATO PLANO, PASAMOS EL CANUTILLO PARA QUE SE INTEGRE EL AZÚCAR EN EL EXTERIOR Y CORTAMOS EN RODAJAS.

Paso 4

PONEMOS LA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL DEHORNEAR, COLOCAMOS LOS DISCOS SEPARADOS UNOS 2 CM DEL SIGUIENTE, LO METEMOS EN EL HORNO Y HORNEAMOS UNOS 8 MINUTOS, SIN QUE YEGUE A DORARSE.

Paso 5

**SACAMOS DEL HORNO Y DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA Y UNA VEZ FRÍA SE PUEDEN
ESPOLVOREAR CON AZÚCAR GLAS**