

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para que la masa, no se nos pegue a las manos, humedecer estas, con agua, cada vez que les demos forma, de ahí el cuenco con agua.

Descripción:

Exquisitas galletas, para acompañar un desayuno o merienda.

Ingredientes para 10 personas :

- 200 GRMOS. de NATA LIQUIDA
- 200 GRMOS. de AZUCAR
- YEMAS DE HUEVO de 2
- 330 GRMOS. de HARINA BIZCOCHONA
- CANTIDAD NECESARIA PARA ESPOLVOREARLAS AL FINAL de AZUCAR GLASS
- 1 CUENCO CON AGUA

Preparación:

Paso 1

Primeramente encendemos el horno a 170 °. En un bol, mezclamos con las varillas manuales, las yemas junto con la nata líquida. Seguidamente añadimos el azúcar y volvemos a mezclar. A continuación, vamos añadiendo la harina de poco a poco, hasta terminarla toda, si no podemos con las varillas, pasamos a una cuchara de madera, (que fue lo que yo hice), y mezclamos bien. Una vez hecha la masa, cuidado que es tremendamente pegajosa, os recomiendo un truco, tener al lado un recipiente con agua, humedecer las manos, y os aseguro que va genial. Y vais haciendo bolitas, las colocáis en papel vegetal, sobre una placa de horno, y las horneáis a 170° C (en mi caso 160°C), depende de los hornos, ya sabéis, y las teneis, entre 20 - 25 minutos. Cuando veáis que suben y se ponen doraditas, las sacáis, las dejáis enfriar, y las espolvoreáis de azúcar glass.