

Creador: Diana1979 **Recetizador:** carmen gascon m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

La taza que uso es la que veis en la foto.

Descripción:

Ideales para una tarde dulce...

Ingredientes para 6 personas :

- 125g de Mantequilla
- 1 taza de Miel
- 2 tazas de Harina
- 1/2 taza de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°C. Después ponemos la mantequilla y la miel en una olla a fuego bajo y removemos hasta que se derrita la mantequilla y se integren los dos ingredientes. Añadimos el bicarbonato sódico y retiramos la olla del fuego.

Paso 2

Ponemos la azúcar y la harina en un cuenco, le añadimos la mezcla anterior y revolvemos todo bien. Vertemos cucharadas en una bandeja de horno cubierta de papel de hornear o una plancha de silicona y cocemos unos 10-12 minutos o hasta que veamos que están doradas. Dejar una separación entre las galletas porque se expanden bastante. Es importante dejar enfriar un rato las galletas en la bandeja porque todavía estarán blandas y se pueden deformar.