

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 g de harina
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar
- 3 huevos
- 15 g de levadura en polvo
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Batimos la mantequilla a punto de pomada con el azúcar hasta que quede cremosita; después añadimos los huevos uno a uno hasta que se vayan integrando. Tamizamos sobre la mezcla la harina y la levadura, batimos y añadimos una pizca de sal. Precalentamos el horno a 180°. Vertemos la masa en doce moldes de papel para sobaos de 10 x 5 cm y horneamos 30 minutos.