

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Marisol Perez H



**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.