Galletas de maní

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 100 g de cacahuetes salados
- 1 cucharadita de agua
- 1 cucharadita de levadura
- 2 cucharaditas de café instantáneo
- 2 pizcas de canela

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Picar los cacahuetes. En un recipiente amplio batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté suave y ligera. Incorporar los cacahuetes picados. Disolver el café en el agua caliente y añadir a

la crema de mantequilla de cacahuete. Tamizar la harina con la levadura, la canela e incorporar a la preparación anterior. Batir enérgicamente hasta unir bien todos los ingredientes. Engrasar una placa de horno. Formar bolitas con la masa y colocar en la placa dejando espacio entre cada una de ellas. Aplastar con un tenedor dando dándoles forma de galleta y meter a cocer en el horno de 10 minutos. Sacar, colocar sobre una rejilla y dejar enfriar. Servir.