

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Cobra



**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 cacahuets salados
- 1 cucharadita de agua
- 1 cucharadita de levadura
- 2 cucharaditas de café instantáneo
- 2 pizcas de canela

**Preparación:**

## Paso 1

Precalear el horno a 180°. Picar los cacahuets. En un recipiente amplio batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté suave y ligera. Incorporar los cacahuets 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.*