

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



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

Precalentar 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.