

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Ángeles Mesa R



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 250 GRMOS. de MANTEQUILLA A PUNTO POMADA
- 150 GRMOS. de AZUCAR NORMAL
- 2 CLARAS DE HUEVO CRUDAS (SIN BATIR)
- 500 GRMOS. de HARINA
- LA NECESARIA. de AZUCAR NORMAL PARA REBOZARLOS AL FINAL

**Preparación:**

## Paso 1

PRIMERAMENTE PRECALENTAMOS EL HORNO A 180° C. EN UN BOL, BATIMOS CON LAS VARILLAS ELECTRICAS, LA MANTEQUILLA Y EL AZUCAR, HASTA FORMAR UNA CREMA. A CONTINUACION, Y CON UNA CUCHARA DE MADERA, AÑADIMOS LAS DOS CLARAS DE HUEVO Y MEZCLAMOS, HASTA UNIR. SEGUIDAMENTE, VAMOS AÑADIENDO LA HARINA, POR TANDAS, Y EN CADA TANDA REMOVEMOS Y MEZCLAMOS BIEN , HASTA TERMINAR LA HARINA. UNA VEZ CONSEGUIDA LA MASA, VAMOS TOMANDO PEQUEÑAS CANTIDADES , HACEMOS BOLITAS DEL TAMAÑO DE UNA NUEZ, Y LAS APLANAMOS UN POCO CON LAS MANOS. HECHO ESTO, LAS VAMOS COLOCANDO SOBRE PAPEL DE HORNEAR, EN UNA BANDEJA DE HORNO, Y LAS HORNEAMOS A 180°C DURANTE 15 MINUTOS. (NO LAS TENGAIS MAS TIEMPO DE 15 MINUTOS PORQUE AL ENFRIARSE QUEDARIAN DUROS.) A LOS 15 MINUTOS, QUE YA ESTARAN, Y EN CALIENTE, LAS REBOZAIS EN AZUCAR NORMAL Y A DISFRUTAR DE ELLOS.