GALLETAS DE MANTECA DE CACAHUETE

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 170 GRMOS. de MANTEQUILLA EN POMADA
- 100 GRMOS. de AZUCAR MORENO
- 80 GRMOS. de AZUCAR NORMAL
- 1 HUEVO (ENTERO)
- 1 CUCHARADITA (DE LAS DE CAFE) DE VAINILLA LIQUIDA
- 185 GRMOS. de MANTECA DE CACAHUETE
- 270 GRMOS. de HARINA
- 1/2 CUCHARADITA de BICARBONATO
- UNA PIZCA de SAL

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE PONEMOS LOS DOS AZUCARES, Y LA MANTEQUILLA EN POMADA EN UN BOL Y LOS BATIMOS CON BATIDORA ELECTRICA DE DOS VARILLAS. CUANDO TENGA EL ASPECTO DE UNA CREMA DE MOKA, AÑADIMOS LA MANTECA DE CACAHUETE Y LA VAINILLA Y SEGUIMOS BATIENDO CON LA BATIDORA

Paso 2

CUANDO ESTO ESTE BIEN INTEGRADO, PASAMOS LA HARINA JUNTO CON EL BICARBONATO , POR UN COLADOR Y LO VAMOS ECHANDO ENCIMA DE LA MASA, EN DOS TANDAS, Y ENRE TANDA Y TANDA, AÑADIMOS EL HUEVO Y LO MEZCLAMOS .

Paso 3

CUANDO HAYAMOS TERMINADO DE ECHAR TODA LA HARINA, AMASAMOS UN POCO, ECHAMOS LA MASA, ENCIMA DE UN FILM TRANSPARENTE , LA ENVOLVEMOS Y A LA NEVERA . ENCENDEMOS EL HORNO ENTRE 160 -170 º Y MIENTRAS COGE TEMPERATURA EL HORNO TENEMOS LA MASA EN LA NEVERA.

Paso 4

CUANDO HAYA COGIDO LA TEMPERATURA DESEADA, SACAMOS LA MASA , VAMOS HACIENDO BOLITAS DEL TAMAÑO DE UNA TRUFA, Y CON UN TENEDOR LAS MARCAMOS HACIENDO UNA CRUZ DE TAL MANERA QUE SE FORMEN LOS CUADRADITOS. LAS COLOCAMOS EN BANDEJA DE HORNO CON PAPEL Y AL HORNO ENTRE 10--14 MINUTOS DEPENDIENDO DEL HORNO.

Paso 5

EN EL MOMENTO EN QUE ESTEN DORADITAS LAS SACAIS. CUIDADO AL SACARLAS QUE SE ROMPEN MUY FACILMENTE ¡¡¡¡¡¡ EN EL MOMENTO QUE ENFRIEN SE QUEDAN DURILLAS.