Galletas de nuez y mantequilla

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

Creador: Diana1979



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 100g de Nueces sin cáscara
- 90g de Mnatqeuilla
- 60g de Azúcar
- unas gotas de Extracto de vainilla
- 125g de Harina de trigo
- para espolvorear de Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 160ºC. Mientras pelar las nueces y ponerlas en una bandeja de horno. Luego las metemos en el mismo unos 10 minutos para que se torren. Sacamos y dejamos enfriar.

Paso 2

Dividimos las nueces en dos mitades, una la picamos en una picadora y las nueces de la otra mitad las cortamos con un cuchillo.

Paso 3

Ponemos en un bol el azúcar, la mantequilla a temperatura ambiente y la esencia de vainilla. Amasamos bien a mano o con ayuda de una amasadora. Después vamos añadiendo las nueces y la harina y seguimos amasando.

Paso 4

Por último hacemos pequeñas bolitas y las aplastamos ligeramente y las ponemos en una bandeja de horno

forrada con papel de hornear, convenientemente separadas. Horneamos unos 20 minutos o hasta que se estén dorado las galletas. Al sacarlas las espolvoreamos con azúcar glas.