

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** mailo



**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 Mantequilla
- 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 160°C. 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.*