

Galletas tipo napolitanas



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Angie Lobo Camp



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 100grs de mantequilla
- 100grs de azúcar
- 250grs de harina
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3 cucharaditas de canela
- más azúcar y canela para rebozar

Preparación:

Paso 1

Bate la mantequilla en pomada con el azúcar, huevo y canela, vete añadiéndole la harina. Queda una masa esponjosa pero manejable. Envuélvela en film transparente y mételo como mínimo 30' en la nevera

Paso 2

Estírala finita (será más fácil si lo hacemos entre dos plásticos) Corta con un cortapastas y pon un poco de azúcar con canela por encima y al horno, precalentado a 180° calor arriba y abajo más o menos durante 15'