Galletas tipo napolitanas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Sagrario

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 cuchaadita 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 añadiendole la harina.Queda una masa esponjosa pero manejable. Envuelvela en film transparente y metelo como minimo 30' en la nevera

Paso 2

Estirala 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 180º calor arriba y abajo más o menos durante 15'