

Galletas de mantequilla y pimienta



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

Creador: Ely

✖ Descripción:

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 450 grs. de Harina
- 1 cucharadita de Polvo de hornear
- 1 cucharadita de Bicarbonato
- 1 cucharadita de Canela molida
- 1 cucharadita de Pimienta negra
- 1/4 cucharadita de Sal
- 250 grs. de Mantequilla
- 200 grs. de Azúcar
- 60 ml.(1/4 taza) de Crema

Preparación:

Paso 1

En una fuente se mezcla harina, polvos de hornear, bicarbonato, canela, pimienta y sal. Aparte batir la mantequilla y azúcar hasta blanquear luego integre la crema. Añada a este batido los ingredientes secos hasta formar una masa suave. Forme un rollo delgado envuélvalo en papel plástico y refrigere por al menos 30 minutos. Corte el rollo en rebanadas finas 5mm. aprox., y coloque las galletas sobre la lata enmantequillada, deje un espacio de 2 cm. entre cada galleta y lleve a horno alto por 7 minutos o hasta que se doren. Se retiran y se colocan sobre una rejilla a enfriar.