

Receta

8. Galletas Nata



Duración

?



Web

XXX



Dificultad

3 / 10



Raciones

24 uds

Ingredientes

- 250 ml Nata
- 1/2 Vaso Azúcar
- Cucharilla Levadura
- Limón
- Canela
- 1 Huevo
- Harina
- Sal

Preparación

- 1.-** Precalentar horno 150°C solo arriba. 10 minutos.
- 2.-** Nata, huevo batido, sal, azúcar, canela, ralladura limón, levadura y mezclar
- 3.-** Harina que admita, hasta que sea una pasta blanda y no se pegue en los dedos
- 4.-** Hacer una bola y pasar el rodillo. Cortar, untar de yema y al horno.



Consejos: