

GALLETICAS BLANCA NAVIDAD

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina
- 1 barra de mantequilla
- 1 cdta de vainilla
- 2cdas de azucar
- ½ taza de azucar glass
- 1 taza de nuez tostada

PROCEDIMIENTO:

** la manera de tostar las nueces es partirlas ponerlas en un recipiente que puedas meter al horno y hornealas solo por 8 minutos en un horno precalentado.

Mezcla todos los ingredientes excepto el azucar glass. Mezclalo con tus manos super bien a formar una masita.

Ya que formaste la masita, envuélvela en plástico de cocina y refrigera por 30 minutos o 10 minutos al congelador.

El siguiente paso, es hacer las bolitas hazlas de un tamaño como de un limón para que te salgan 2 docenas de galletitas., puedes dobletear la receta sin problema.

Acomodalas en tu charola de galletas y hornealas de 10 a 15 minutos. En un horno precalentado a 350F 180C. Checalas en 10 minutos si ya se doraron de abajo ya están listas.

Dejalas reposar en la charola 2 minutos y después en una bolsita agrega tu azúcar glass agrega unas galletitas y mezclaclás y listo.

y las puedes congelar sin problemas.

