

Barras de galletitas de azúcar



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/barras-de-galletitas-de-azucar>

Preparación

Pre-caliente el horno a 180°C. Combine la harina, la sal y el polvo de hornear en tazón grande. Ponga a un lado. Mezclar la manteca con el azúcar común y la impalpable hasta que quede esponjoso (unos 3 minutos). Vierta la vainilla, la clara, el huevo y la crema y mezclar hasta que se combinen bien. A continuación, vierta los ingredientes secos en este recipiente y mezclar hasta que se integren. Coloque la mezcla en un molde untado con manteca de 9x13. Hornee por 20 minutos o hasta que se dore ligeramente. No sobre cocine.

Ingredientes

- 2 1/2 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Azúcar impalpable
- 1/2 taza/s Manteca pomada
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 Clara de huevo
- 1 Huevo

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

