Bizcochitos de crema y cebollín

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bizcochitos-de-crema-y-cebollin

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. En un tazón mediano, combine todos los ingredientes, excepto la crema agria, la leche y la manteca derretida. Mezcle hasta que no queden grumos. Agregue la crema agria hasta que la mezcla se combine bien. Añadir la leche y mezclar justo hasta que la masa pegajosa se junte. Con dos cucharas ligeramente engrasadas o una cuchara de helado también ligeramente engrasada, coloque forme bolas de tamaño mediano sobre una bandeja para hornear forrada con papel, alrededor de 1 cm. de distancia. Hornee los bollitos durante 15 minutos, luego retire del horno y cepille la superficie con la manteca derretida. Colóquelas de nuevo en el horno y continue la cocción durante 5 a 7 minutos o hasta que estén doradas. Dejar enfriar antes de servir.

Ingredientes

- 2 taza/s Harina para todo uso
- 1 cucharada/s Azúcar impalpable
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1-1/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 3 cucharada/s Cebollín picado
- 2/3 taza/s Crema agria
- 1/2 taza/s Leche
- 2 cucharada/s Leche
- 1/4 taza/s Manteca derretida

Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Snacks, Appetizer-Entrada