

Bizcochitos de manteca y pimienta negra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 27min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bizcochitos-de-manteca-y-pimienta-negra>

Preparación

Precaliente el horno a 250°C. Añadir la harina en un bol grande, agregar la manteca en cubos y formar un arenado. Añadir una taza del suero de leche y mezclar suavemente hasta que se mezclen. Vierta sobre una superficie enharinada y amasar tres o cuatro veces. Extender la masa con 1.5 cm de espesor, y cortar cuadrados grandes con cuchillo o con lo que desee. Coloque los bizcochos en una bandeja para hornear. Cepille la parte superior de las galletas con el resto de suero de leche y espolvorear con pimienta recién molida. Hornear durante unos 10-12 minutos, hasta que estén ligeramente doradas. Retirar del horno y servir.



Ingredientes

- 2 taza/s Harina leudante
- 3 cucharada/s Manteca
- 1-1/2 taza/s Suero de leche
- 1 poco Pimienta negra recién molida

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Snacks, Pan y otros panificados para la casa