

Bizcochos de manteca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 13min

Tiempo total: 23min , Número de porciones: **18**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bizcochos-de-manteca>

Preparación

recaliente el horno a 220 °C. Combine todos los ingredientes, amasar la masa con la mano hasta que se una todo. Aplanar la mezcla con las manos enharinadas y cortar redondeles con un cortador. Llevar a una bandeja engrasada y hornear durante 13 minutos, o hasta que se doren. Pincele con manteca derretida cuando los saque del horno. Rinde 18 galletas

Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca
- 1/4 taza/s Agua gasificada
- 1 Huevo
- 3/4 taza/s Suero de leche
- 1 cucharadita/s Sal
- 5 taza/s Polvo para bizcochitos

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

