

Bocaditos de limón sin huevo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-limon-sin-huevo>

Preparación

Precalear el horno a 180°C. En un bol, combinar la harina con la sal y reservar. En otro bol batir la manteca, la cáscara de limón rallado, el azúcar y la miel con una batidora con varillas, durante unos 3 minutos aproximadamente, hasta conseguir una mezcla que sea bastante suave y cremosa. Con la ayuda de unas varillas normales, añadir a la mezcla el bicarbonato y el jugo de limón. Batir nuevamente durante unos 10 segundos para que se incorpore a la mezcla. Agregar la harina y la sal y batir a velocidad baja, hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Coloca las galletas sobre una bandeja de horno y hornea durante unos 10 minutos hasta que empiecen a dorarse. Una vez listas, dejar enfriar durante un par de minutos y espolvorear con azúcar impalpable. Cortar en cuadraditos y disfrutar! Fuente:

<http://www.recetin.com>



Ingredientes

- 250 gramo/s Harina
- 1 cantidad mínima Sal
- 8 cucharada/s Manteca
- Ralladura de 2 limones
- 75 gramo/s Azúcar
- 20 gramo/s Miel
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 4 cucharada/s Jugo de limón
- 100 gramo/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces