

Cookies de batata y romero



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-de-batata-y-romero>

Preparación

Precalente el horno a 200°C. Coloque la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal, la canela y la pimienta en un tazón y mezcle. Agregar la manteca y formar una textura granulosa con los dedos. Incorpore el romero, la batata y la leche y revuelva hasta que la masa se junte. Ponga la masa sobre una superficie limpia, forme un tubo y corte rodajas de 2 cms.. Coloque las galletas en una bandeja para hornear forrada con papel y hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que se doren y las galletas se hayan cocido. Sirva caliente. Para almacenar: Coloque las galletas en un recipiente hermético y coloque en el refrigerador hasta por 3 días. Calentar antes de servir.



Ingredientes

- 1-1/4 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Pimienta negra
- 1/2 taza/s Manteca
- 1 unidad/es Batata pequeña, peladas, cocidas y trituradas
- 1-1/2 cucharada/s Romero fresco picado
- 2-3 cucharada/s Leche

Categorías

Un día normal, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones