

Cookies de manteca de maní



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 12min , Número de porciones: 18

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

Autor: Maria

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

Preparación

Mezcle la manteca de maní, el azúcar y el huevo juntos hasta que quede una masa suave. Vierta a cucharadas en una bandeja de horno con 2 cm. de distancia entra cada uno. Si lo desea, puede rodarlas en el azúcar adicional antes de ponerlas en bandeja. Presione con un tenedor, pulse de nuevo en la dirección opuesta. Hornear 10 a 12 minutos a 180°C. No hornear demasiado.



Ingredientes

- 1 taza/s Manteca de maní
- 1 taza/s Azúcar
- 1 Huevo grande
- 1 poco Azúcar para los bordes

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Familia, Visitas, Pan y otros panificados para la casa