

Cookies de manteca y limón



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 16

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 350°C. En un bol grande, colocar la harina, el azúcar impalpable y la fécula de maíz. Con una espátula, mezcle la manteca con los ingredientes secos. Luego agregar la yema de huevo, el jugo y la ralladura de limón hasta formar una masa pastosa. Coloque la mezcla en una manga y vaya formando las galletitas sobre una fuente cubierta con papel manteca. Si prefiere, puede hacerlo con cucharadas en vez de utilizar una manga. Lleve al horno y cocine durante 12 a 15 minutos, o hasta que los bordes se empiecen a dorar. Dejar enfriar y servir.



Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1 taza/s Azúcar impalpable
- 1/2 taza/s Fécula de maíz
- 1 taza/s Manteca blanda
- 1 Yema de huevo
- Jugo de 1 limón
- Cáscara rallada de 1 limón

Categorías

Un día normal, Día Especial, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Dulces, Pan y otros panificados para la casa