

Cookies para el té



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-para-el-te>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Hacer una crema con el azúcar y la manteca hasta que esté suave y esponjosa. Agregue los otros ingredientes y mezcle bien. Enmantecar y enharinar ligeramente una fuente para horno. Formar las cookies con la mano para darle un terminado más casero. Llevar al horno y cocinar hasta que estén ligeramente doradas, unos 10 minutos. Fuente: <http://addapinch.com/>

Ingredientes

- 1 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Manteca blanda
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 Huevo
- 1/3 taza/s Suero de leche
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio (disuelto en el suero)
- 4 taza/s Harina leudante

Categorías

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

