

# Galletas crujientes de mantequilla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 25

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

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/galletas-crujientes-de-mantequilla>

## Preparación

Precaliente el horno a 180 grados, limpie la mantequilla y agregue el azúcar, las yemas de huevo, la harina y el almidón. Estire la masa y corte las ruedas. Hornee durante 20 minutos. Deje que se enfríe. Mezcle la crema agria con el azúcar y ponga las galletas. Corte cualquier fruta como plátanos, frambuesas, fresas o arándanos. Ya pueden servir.

### Tip para la receta

Valores nutricionales: 2425 kcal, 5.0g carbohidratos, 128.0g grasas, 29.0g proteínas

## Ingredientes

- 2 unidad/es Yema de huevo
- 150 gramo/s Mantequilla
- 150 gramo/s Azúcar glasé
- 250 gramo/s Harina tamizada
- 40 gramo/s Almidón de patata
- 
- 200 gramo/s Crema agria
- 1 cucharada/s Azúcar granulado
- 1 porción/es Fruta

## Categorías

Un día normal, Primavera, Postre, Dulces

