

Galletas de leche condensada



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **24**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletas-de-leche-condensada>

Preparación

Colocar en el vaso de una procesadora la manteca y las yemas de huevo y mezclar 1 minuto a velocidad media. Agregar la leche condensada y volvemos a mezclar 1 minuto a la misma velocidad. Añadir la harina y seguir procesando durante tres minutos, hasta formar la masa. Volcar la preparación sobre un papel de hornear y terminamos de mezclar bien la masa. Extender bien la masa entre dos papeles de hornear y enfriarla. Cortar con un cortapastas el círculo del botón y con otro cortapastas de círculo más pequeño marcar el interior del botón. Con un palillo de madera hacer los círculos centrales. Hornear en horno precalentado a 180°C durante 13-15 minutos. Dejar enfriar. Disfrute! Fuente: <http://www.2mandarinasenmicocina.com/>



Ingredientes

- ✓ 200 gramo/s Leche condensada
- ✓ 200 gramo/s Manteca
- ✓ 2 Yemas de huevo
- ✓ 400 gramo/s Harina

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno