Galletas italianas de sésamo

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/galletas-italianas-de-sesamo

Preparación

Mezclar todo en un bol excepto las claras de huevo. Forme una masa uniforme y arme pelotitas del tamaño que desee. Rodar las pelotitas por la clara de huevo y luego por las semillas de sésamo. Llevarlas a una bandeja de horno engrasada. Hornee a 176°C de 15 a 20 minutos o hasta que la galleta se dore y se vea crujiente.

Ingredientes

- 2 taza/s Harina 000
- 2/3 taza/s Manteca
- 3 taza/s Azúcar
- 2 poco Yema de huevo
- 2 taza/s Clara de huevo
- 1 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 taza/s Sésamo

Categorías

Un día normal