

# Galletitas con dulce de leche



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/galletitas-con-dulce-de-leche>

## Preparación

En el vaso de una batidora poner la crema y el extracto de vainilla y batir durante unos 5 minutos, hasta que quede una mousse ligera. Tamizar el azúcar impalpable, la harina, la canela y la fécula en un tazón y añadirle la mezcla de crema de leche. Incorporar todos los ingredientes hasta que quede una masa ligera. Cubrir el recipiente con film transparente y dejarlo reposar a temperatura ambiente durante una media hora. Poner a calentar la sandwichera, y colocar una cucharada colmada de la mezcla justo en el centro. Cerrar la tapa y cocinar la galleta durante un minuto aproximadamente. Sacar la galleta y utiliza un cortador de galletas redondo para darles la forma. Una vez listas, extender un lado de la galleta con dulce de leche, y poner encima de ésta otra galleta a modo de sandwich. Adaptado de: <http://www.recetin.com/>

## Ingredientes

- ✓ 100 cc. Crema de leche
- ✓ 1/2 cucharada/s Esencia de vainilla
- ✓ 50 gramo/s Azúcar impalpable
- ✓ 100 gramo/s Harina
- ✓ 1/2 cucharadita/s Canela
- ✓ 1 cucharada/s Fécula de maíz
- ✓ 300 gramo/s Dulce de leche

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces



### Tip para la receta

Es importante que en cuanto saque las galletas de la sandwichera, las corte con el cortador,

porque enseguida se quedan duras y será más complicado luego para cortarlas ya que se resquebrajarían demasiado.

