

# Galletitas de aceite



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 12min  
Tiempo total: 27min , Número de porciones: **10**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/galletitas-de-aceite>

## Preparación

Precalentar el horno a temperatura media (180° C). En un bol, mezclar la manteca con las 2 clases de azúcar. Agregar el aceite de girasol, los huevos, la esencia de almendras y por último los ingredientes secos tamizados. Tomar pequeñas porciones de masa. Con las palmas de las manos formar esferitas del tamaño de media nuez. Colocarlas sobre una placa, separadas unas de otras. Presionar con la base de un vaso que tenga un diseño en relieve, para que resulten discos de 5 mm de espesor y grabados. Llevar al horno de 10 a 12 minutos. Retirar y dejar enfriar.

## Ingredientes

- 200 gramo/s Manteca
- 250 gramo/s Azúcar
- 140 gramo/s Azúcar impalpable
- 1 taza/s Aceite de girasol
- 2 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de almendras
- 4-1/2 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Cremor Tártaro

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

