Galletitas de azúcar negra

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 11min
Tiempo total: 21min , Número de porciones: **36**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/galletitas-de-azucar-negra

Preparación

Mezcle el bicarbonato, la sal y la harina y reservar. Combine la manteca y el azúcar hasta formar una crema, añadir el huevo y la vainilla, mezclar bien. Muy de a poco, agregue los ingredientes secos. Incorpore las nueces. Forme dos rollos y colocar en papel film; envolver herméticamente. Enfriar durante 4 horas o toda la noche. Cortar en rebanadas de medio centímetro. Coloque en bandejas para hornear sin engrasar dejando espacio entre cada una. Hornee a 190°C durante 9-11 minutos.

Ingredientes

- 1-3/4 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Azúcar negra
- 1/2 taza/s Manteca
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2/3 taza/s Nueces picadas

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Visitas, Dulces