

Galletitas de miel



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **24**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Poner en un bol la harina, el clavo de olor, la canela, el bicarbonato, la miel, el azúcar, los huevos, las yemas y el aceite. Tomar la masa con los dedos sin trabajarla demasiado, estirar de 1 cm. de espesor y cortar con cortapastas. Hornear en placa para horno lubricada con aceite en aerosol durante unos 8 a 10 minutos. Retirar y servir espolvoreadas con azúcar impalpable. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 300 gramo/s Harina
- 1/2 cucharada/s Clavo de olor
- 1 cucharada/s Canela
- 1/2 cucharada/s Bicarbonato de sodio
- 3 cucharada/s Miel
- 150 gramo/s Azúcar
- 1 Huevo
- 2 Yemas de huevo
- 1/4 taza/s Aceite de girasol

Categorías

Un día normal

