

Galletas de Mantequilla y Café

Los domingos son para compartir en familia y con esos seres especiales de nuestras vidas, a muchos les gusta además degustar esos dulces que nos lleven a la infancia o simplemente disfrutar de una chuchería con los que se quiere, es por ello que conjugamos en nuestra receta de hoy, la mantequilla y el café en unas deliciosas galletas.

Ingredientes:

- 1/2 taza de mantequilla con sal
- 6 cucharaditas de azúcar morena.
- 4 cucharaditas de azúcar blanca.
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear o bicarbonato
- 1 cucharada de vainilla.
- 1 cucharada de café instantáneo.
- 1 huevo.
- 1 y 1/4 taza de harina.

Preparación:

- Hacer una mezcla con la mantequilla, añadiendo el azúcar morena y blanca, el polvo de hornear y la vainilla
- Mezclar hasta que quede homogénea
- Preparar en una taza la mezcla de café
- Unir a la mezcla el huevo y el café y volver a batir
- Unimos la harina y proseguimos con la mezcla
- preparar una bandeja con papel de hornear o algo de mantequilla y con una cuchara de helado dividimos y distribuimos
- 15 min a la nevera y seguido hornear 20 min a 350F = 180C (el tiempo depende de la fuerza de tu horno)
- Disfrutar con leche fría o un chocolate caliente
- Feliz domingo

Manuel Arrechedera / CNP: 22.016