

Galletas higos secos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 36 Porciones · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
100 gr	Azúcar moreno
200 gr	Harina repostería
100 gr	Higos — picados
1	Huevos — batido
10 ml	Levadura
100 gr	Mantequilla
15 ml	Miel — líquida

ELABORACIÓN

- Calentar el horno a 180°, engrasar y enharinar las placas.
- Trabajar la mantequilla y el azúcar hasta que quede una crema ligera, añadir el huevo y la miel sin dejar de batir, incorporar la harina y la levadura poco a poco sin dejar de batir, agregar los higos.
- Poner la masa a cucharaditas sobre la placa, separadas unas de otras, se extienden mucho, aplastarlas ligeramente.
- Hornear 10 ò 12 m .hasta que estén doradas por los bordes.
- Dejar templar sobre la placa y terminar de enfriar en rejilla.
- Conservar en caja hermética.