

Galletas mexicanas de cacahuetes

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 25 Porciones · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
2 cucharadita/s	Agua — para disolver el café
100 gr	Azúcar moreno
100 gr	Cacahuetes (Maníes) — salados y picados
4 cucharadita/s	Café — instantáneo y disuelto
	Canela molida
150 gr	Harina repostería
1 cucharadita/s	Levadura
100 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Horno a 180°.2 placas engrasadas o con papel de horno.

Hacer una crema con la mantequilla y el azúcar hasta que quede suave y ligera, agregar los cacahuetes y café disuelto, mezclar y añadir la harina tamizada con la canela y la levadura, batiendo la mezcla.

Con las manos formar bolitas de masa del tamaño de una nuez .Colocarlas sobre la placa, separadas unos 5 cm. y aplastar un poco con un tenedor.

Hornear 10 ò 15 m, pasar a rejilla, cuando estén frías, guardar en caja hermética.