

Galletitas doradas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mudito

INGREDIENTES

0	
2 cucharada/s	Azúcar
0,50 taza/s	Avena — (copos)
85 gr	Harina repostería
55 gr	Harina de arroz
125 gr	Mantequilla
2 cucharada/s	Miel — o caramelo líquido
120 gr	Pasas

ELABORACIÓN

Hacer una crema ligera con la mantequilla, el azúcar y el caramelo. Añadir las pasas y los copos de avena. Remover hasta mezclar.

Añadir las harinas tamizadas e incorporarlas por completo.

Hacer un rulo con la pasta y meter en la nevera una hora, o hasta que haya tomado consistencia. Cortar en rodajas finitas y sobre silpat, hornear 10-12 minutos a 180°. Enfriar en rejilla.