

Galletas de miel y especias

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mavillum · Autor: Wandadee

INGREDIENTES

0	
175 gr	Mantequilla
150 gr	Miel
2	Ralladura limón
3	Huevos
375 gr	Harina repostería
1 cucharadita/s	Levadura
1 cucharadita/s	Clavo — molido
2 cucharadita/s	Canela molida
250 gr	Azúcar

ELABORACIÓN

Derretir la mantequilla con la miel en una cacerola. Añadir la ralladura de limón y apartar del fuego dejándolo enfriar y agregando los huevos. Mezclar aparte todos los ingredientes secos y añadirlos a la primera mezcla.

Reposar 2h.

Poner a cucharaditas en la placa el horno ya caliente y hornear 10 minutos a 200°.