

# Galletas higos secos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

## 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.