

Galletas mexicanas de cacahuetes

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

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.