

Galletitas doradas

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

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.