

Lemon & orange cookies

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

INGREDIENTES

0
180 gr Mantequilla - bien blanda
0,50 taza/s Azúcar glass
0,50 taza/s Azúcar
1 Huevos
Ralladura limón
Ralladura naranja
1 cucharadita/s Vainilla - (esencia)
Sal
2 taza/s Harina repostería - tamizada

ELABORACIÓN

Los ingredientes

En un bol batir la manteca bien blanda junto con las dos clases de azúcar durante unos minutos. Agregar el huevo e integrarlo, aromatizar con las ralladuras de naranja y limón, la esencia.

Por último incorporar la harina con la pizca de sal. Quedará una masa tipo las de budín.

Colocar un papel film sobre la mesada, volcar la masa y darle forma de cilindro, cerrar como un caramelo, llevar al frío hasta que tome cuerpo para que no se deforme y al cortarla salgan rodajas bien redonditas. Antes de usar, precalentar el horno 180° y cortar las rodajitas de 1 cm. de espesor acomodar separadas y hornear.

Estas cookies empiezan a tentarnos desde el momento en que se escapa del horno la apetitosa combinación de perfumes cítricos.

La taza grande medidora que te pongo más abajo, equivale a:

1 taza de té de 200 g medida al ras del borde es equivalente a:

200 cc de cualquier líquido

200 g de azúcar glass

160 g de harina

200 g de manteca