

Galletas de miel y especias

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

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°.