

Galletas de pinole

Ingredientes

- 250 g de Manteca de cerdo
- 1 ½ tz de Pinole
- 1 tz de Azúcar
- 1 tz de Harina
- 2 Cucharaditas de polvo para hornear
- 3 Huevos
- c/n Sal

Preparación

1. Bate la manteca.
2. Agrega los ingredientes uno por uno, esperando a que se incorporen, empieza con el pinole, la harina, el azúcar, una pizca de sal, el polvo para hornear y los huevos.
3. Prepara una charola untándole manteca de cerdo.
4. Una vez integrada la masa, forma bolitas del tamaño de una pelota de golf y aplástalas un poco entre tus manos.
5. Colócalas en la charola y aplástalas un poco más.
6. Mete la charola a enfriar al refrigerador unos 15 minutos.
7. Hornea a 180° C durante 20 minutos o hasta que doren.
8. Saca del horno, deja enfriar y disfruta.



3012 KCAL.



\$38.87



15-20 PORCIONES



1 HORA