

- Galletas de fresa -



INGREDIENTES

PARA LAS GALLETAS:

2 HUEVOS GRANDES

1/3 DE TAZA DE ACEITE VEGETAL

430 G DE MEZCLA PARA BIZCOCHO DE FRESA, 1 CAJA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PARA EL BETÚN:

225 G DE QUESO CREMA

3 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL GRANDE, MEZCLA LOS HUEVOS, EL ACEITE VEGETAL Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
2. INCORPORA LENTAMENTE LA HARINA Y REVUELVE CON AYUDA DE UNA PALA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
3. REFRIGERA LA MASA POR 30 MINUTOS.
4. EN OTRO BOWL, BATE EL QUESO CREMA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
5. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y FORRA UNA BANDEJA PARA HORNEAR CON PAPEL PERGAMINO.
6. VIERTES LA MASA DE GALLETAS DE FRESA EN LA BANDEJA PARA HORNEAR, RECUERDA DEJAR ESPACIO ENTRE LAS GALLETAS PARA QUE NO SE PEGUEN.

7. HORNEA DURANTE 25 MINUTOS O HASTA QUE LA PARTE INFERIOR DE LAS GALLETAS SE DESPEGUE FÁCILMENTE DEL PAPEL ENCERADO.

8. DÉJALAS ENFRIAR EN UNA REJILLA

9. VIERTE EL BETÚN SOBRE LAS GALLETAS Y DECORA CON MIGAJAS DE GALLETA O CON FRESAS.

10. ¡DISFRUTA!