



## GALLETAS DE CARDAMOMO

### 40 piezas

#### Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de cardamomo molido
- 2 ¼ tazas de harina de trigo
- Azúcar glass para revolcar las galletas

#### HORNO PRECALENTADO A 170 °C

#### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el azúcar glass y el cardamomo molido.
2. Añade poco a poco la harina. Trabaja la masa hasta que esté uniforme.
3. Toma pequeñas porciones y forma bolitas o pequeños bastones. Coloca las galletas en una charola con papel encerado.
4. Hornea por 30 minutos. Enfría y reserva.
5. Revuelca las galletas en azúcar glass y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de horneado: 30 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*