



BOLITAS DE PIÑÓN

16 piezas

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 gr)
- 3 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina de trigo
- 1/3 taza de piñones

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta que se suavice. Añade el azúcar glass y al esencia de vainilla. Integra poco a poco la harina y los piñones. Mezcla perfectamente hasta lograr una masa homogénea.
2. Divide la mezcla en 16 partes y forma bolitas. Coloca las galletas en una charola con papel encerado y hornéalas por 25 minutos.
3. Enfría y ofrece.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de horneado: 25 minutos

Grado de dificultad: *

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