



## GALLETAS DE NUEZ 6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla, en trozos (90g)
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 1  $\frac{3}{4}$  de tazas de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 1 taza de nuez, picada finamente
- Azúcar glass, para espolvorear

Horno Precaentado a 180° C

### Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega la esencia de vainilla y el huevo; añade poco a poco la harina previamente mezclada con la sal e integra la nuez. Continúa batiendo hasta que se forme una masa.
2. Forma bolitas con la masa, colócalas en una charola previamente cubierta con papel encerado y presiónalas un poco; hornea de 15 a 20 minutos. Retira del horno y deja enfriar.
3. Espolvorea con el azúcar glass y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 15 a 20 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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