



GALLETAS DE CREMA DE CACAHUATE

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de taza de harina
- $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$ de barra de mantequilla, a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de crema de cacahuate
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela, en polvo
- 1 naranja, sólo la ralladura

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. En un bowl, mezcla la harina con el azúcar, la mantequilla y la crema de cacahuate, mezcla hasta que la mantequilla se integre perfectamente. Añade el huevo, la canela y la ralladura de naranja, mezcla hasta incorporar todos los ingredientes.
2. Toma pequeñas porciones, forma bolitas, colócalas en una charola para horno y hornea durante 20 minutos o hasta que estén firmes, cuidando que no se doren.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6