



GALLETAS HOJARASCAS

Ingredientes:

- 112 gr de manteca de cerdo
- 1 barra de mantequilla (90 gr) a temperatura ambiente
- 250 gr de harina de trigo
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de polvo para hornear
- ¼ de taza de nuez, picada
- ¼ de taza de azucar
- 1 cucharada de canela, molida

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. Bate la manteca de cerdo con la mantequilla hasta que estén suaves, agrega la harina, la sal y el polvo para hornear sin batir demasiado sólo hasta que se integren los ingredientes.
2. Agrega la nuez, mezcla con la ayuda de una pala y toma pequeñas porciones forma las bolitas y hornea durante 17 minutos.
3. Mezcla la azucar con la canela. Retira del horno y pásalas por la mezcla de azucar y canela.
4. Sirve y ofrece.

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