



## GALLETAS DE NATA

### Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de nata, espesa
- 4 cucharadas de dulce de leche
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 3 huevos
- 4 ½ tazas de harina de trigo
- 2 ½ cucharadas de polvo para hornear
- Harina, cantidad necesaria para espolvorear
- Azúcar glass, para espolvorear

### Procedimiento:

1. Bate la leche condensada con la nata, el dulce de leche, la esencia de vainilla y los huevos. Incorpora poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y bate hasta obtener una pasta homogénea.
2. Con ayuda de un rodillo, extiende la masa en una mesa ligeramente enharinada hasta obtener 1 centímetro de grosor y corta con cortadores de la forma de tu preferencia.
3. Calienta un sartén y a fuego bajo cocina las galletas por ambos lados hasta que estén cocidas y ligeramente doradas.
4. Ofrece espolvoreando con un poco de azúcar glass.

**Tiempo de preparación:**

35 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4-6