



## GALLETAS DE CARDAMOMO

### Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de cardamomo molido
- 2 ¼ tazas de harina de trigo
- Azúcar glass para revolver las galletas

HORNO PRECALENTADO A 170°C

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el azúcar glass y el cardamomo molido.
2. Añade poco a poco la harina. Trabaja la masa hasta que esté uniforme.
3. Toma pequeñas porciones y forma bolitas o pequeños bastones. Coloca las galletas en una charola con papel encerado.
4. Hornea por 30 minutos. Enfría y reserva.
5. Revuelca las galletas en azúcar glass y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4-6