



GALLETAS DE NUEZ

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 taza de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 1 taza de nuez, picada finamente
- Azúcar glass, para espolvorear

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

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