



PASTISETAS

Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr de azúcar glas
- 2 pzas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 300 gr de harina de trigo

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180°C

1. Acrema la mantequilla junto con el azúcar glass. Añade los huevos uno a uno, y después la esencia de vainilla.
2. Incorpora la harina de trigo y mezcla hasta que se integren todos los ingredientes.
3. Coloca la pasta en una manga pastelera con una duya de risada. Sobre una charola con papel encerado forma las galletas, dejando un poco de espacio entre ellas.
4. Hornea por 15 minutos o hasta que la base se comience a dorar.
5. Enfría y sirve.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12