

- GALLETAS DE SAN PATRICIO -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE HARINA
- ½ TAZA DE AZÚCAR
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- 1 CUCHARADA DE TÉ VERDE MATCHA
- 1 HUEVO
- 5 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

PROCEDIMIENTO

1. PRE CALIENTA EL HORNO A 180° C.
2. EN UN BOWL MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES PARA HACER LAS GALLETAS.
3. CUANDO OBTENGAS UNA MASA HOMOGENEA, EXTIÉNDELA SOBRE UNA MESA USANDO UN RODILLO.
4. CORTA LAS GALLETAS CON UN CORTADOR EN FORMA DE TRÉBOL.
5. COLOCA LAS GALLETAS EN UNA BANDEJA PARA HORNEAR. HORNEA DE 7 A 10 MIN.
6. DEJA ENFRIAR Y DISFRUTA.