- Spring cookies -

INGREDIENTES

2 1/2 tazas de harina blanca
3/4 de taza de azúcar blanca
1 taza de mantequilla
1 huevo
Un chorrito de Vainilla Molina
1/4 cucharada de polvo para hornear

PROCEDIMIENTO

1. Bate la mantequilla y poco a poco agrega el azúcar hasta que se mezclen. Casi que se desaparezca el azúcar. No debe quedar granulado.
2. Agrega el huevo y vainilla y bate.
3. Agrega la harina, y los demás ingredientes secos.

La harina debes pasarla por un colador para que quede finita.

4. Extiende la masa con un rodillo y harina para que no se pegue. 5. Corta con tus moldes favoritos.
6. Decora.