

- 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.