

- Snow ball cookies -



INGREDIENTES

1 1/2 TAZAS DE NUECES (O PECANAS) FINAMENTE PICADAS

1 TAZA DE HARINA

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR GRANULADA

UNA PIZCA DE SAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA, CORTADA EN DADOS Y ABLANDADA

PROCEDIMIENTO

1. CUBRE UNA BANDEJA PARA GALLETAS CON PAPEL ENCERADO Y PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. MEZCLA LA HARINA, EL AZÚCAR GLASS, LAS NUECES, LA SAL Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA EN UN BOWL.
3. AGREGA LA MANTEQUILLA Y USA TUS MANOS PARA COMBINAR LOS INGREDIENTES.
4. HAZ BOLITAS PEQUEÑAS CON LA MASA Y COLÓCALAS EN LA BANDEJA PARA GALLETAS.
5. HORNEA DURANTE 15 MINUTOS.
6. RETÍRALAS DEL HORNO Y DÉJALAS ENFRIAR POR 5 MINUTOS.
7. PASA LAS GALLETAS POR UN BOWL CON AZÚCAR GLASS, CUBRIÉNDOLAS POR COMPLETO.
8. DEJA QUE SE ENFRÍEN Y PÁSALAS POR EL AZÚCAR GLASS UNA VEZ MÁS.
9. ¡DISFRUTA DE TUS SNOWBALL COOKIES!