

GALLETAS CRAQUETE DE MANJAR



Dificultad:
Media



Porciones:
35



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	113 Kcal
Proteínas:	2.0 g
Grasa Total:	4.9 g
Colesterol:	22.0 mg
H. de Carbono:	15.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	50 mg

Ingredientes

- 3 Tazas de harina
- ½ Taza azúcar flor
- ¾ Taza de mantequilla
- ½ Cucharadita polvo de hornear IMPERIAL®
- 8 Cucharadas de manjar NESTLÉ®
- 2 Yemas de huevo
- 1 Taza de manjar NESTLÉ® para rellenar

Preparación

1.- En un bowl mediano junta toda la harina con la azúcar flor, la mantequilla y los polvo de hornear IMPERIAL®, trabaja con tus manos hasta conseguir una textura arenosa. Luego, agrega el manjar NESTLÉ® con las yemas de huevo y amasa con tus manos hasta conseguir una masa que no se pegue en las manos.

2.- Estira la masa delgadamente con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado, corta con un molde galletero de la forma que más te guste. Tómalas con cuidado y déjalas sobre una lata de horno levemente enmantecada. Llévalas a horno pre-calentado a 180°C durante 15 a 18 minutos aproximados hasta cocerlas completamente y dorarlas levemente. Retíralas del horno y también de la lata, enfríalas.

3.- Toma una de las galletas y rellénalas con manjar NESTLÉ®, tápala con otra y repite el procedimiento hasta acabar las masas y el manjar. Una vez todas listas, puedes espolvorear con azúcar flor o ralladas con líneas de manjar, las puedes decorar como más te guste.