



Dificultad:
Baja



Porciones:
40



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	101 Kcal
Proteínas:	1.9 g
Grasa Total:	1.8 g
Colesterol:	10.6 mg
H. de Carbono:	19.0 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	26 mg

GALLETONES ARTESANALES DE LECHE CONDENSADA

Ingredientes

- 1 Pan de mantequilla de 250 gr a temperatura ambiente
- ¼ Taza de aceite
- ¾ Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Huevos
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 1 Pizca de sal
- 2 Tazas de harina
- 1 ½ Tazas de harina integral
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- Azúcar flor para espolvorear

Preparación

1.- En un bowl junta la mantequilla con el aceite y remueve con una cuchara firme hasta homogenizar, continua agregando la leche condensada NESTLÉ® poco a poco revolviendo constantemente hasta integrar bien. Agrega los huevos con la esencia de vainilla, la ralladura de limón y la pizca de sal.

2.- Luego, comienza agregar los ingredientes secos como las dos harinas y el polvo de hornear IMPERIAL® (previamente homogenizados entre si) trabaja con tus manos presionando sin amasar en exceso hasta conseguir una masa compacta y húmeda pero que no se pegue en las manos.

3.- Toma montones de masas medianos y con las palmas comienza a dar forma redonda (no uslerear) si vez que se pegan espolvorea tus palmas con harina. Estíralas hasta conseguir círculos 5 cm aproximados y 0,5 de grosor. Déjalas en una lata de horno previamente enmantecada. Pásalas cuidadosamente y levemente por azúcar flor y llévalas a horno pre-calentado a temperatura media de 170°C y hornéalas durante 12 a 15



minutos aprox, sin que se doren, solamente una vez que aumenten su tamaño y las sientas bien secas, las retiras del horno y las dejas enfriar.

