

GALLETAS GARRITAS CON MANJAR



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	168 Kcal
Proteínas:	3.0 g
Grasa Total:	24.1 g
Colesterol:	0,04 mg
H. de Carbono:	6.5 g
Fibra Dietética:	17,7 g
Sodio:	80 mg

Ingredientes

- ½ Pan de mantequilla a temperatura ambiente
- ¾ Taza de azúcar flor
- 2 Claras de huevo
- 1 ½ Tazas de harina
- Ralladura de ½ limón
- 4 Gotas de esencia de vainilla
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- ¼ Taza de coco rallado

Preparación

1.- Junta en un bowl la mantequilla con la azúcar flor y bate con la ayuda de una cuchara de madera o plástico hasta conseguir una pomada blanda. Agrega una a una las claras de huevo removiendo constantemente hasta homogenizar.

2.- Agrega la harina de una vez con la ralladura y la esencia de vainilla, remueve hasta conseguir una masa de textura blanda y bien homogénea. Acomoda la preparación idealmente en una manga pastelera con boquilla gruesa y risada. Sobre una lata de horno levemente enmantequillada forma garritas bien pequeñas, presionado solo un poco la manga y luego estirando unos centímetros para alargar la forma como sale en la foto, si no, haz unos círculos planos en la misma lata para facilitar el proceso.

3.- Lleva las masas a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornea durante 8 a 12 minutos hasta cocerlas completamente y dorar la corteza levemente. Una vez listas retíralas del horno y déjalas enfriar. Luego rellénalas con manjar NESTLÉ® y pégalas con otra galleta. Por último pasa sus bordes por coco rallado o chocolate como más te guste. Disfrútalas acompañadas con un delicioso NESCAFÉ®