



Dificultad:
Baja



Porciones:
30



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	134 Kcal
Proteínas:	2.8 g
Grasa Total:	7.6 g
Colesterol:	14 mg
H. de Carbono:	14.3 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	57 mg

GALLETAS RELLENAS DE CAFÉ Y NUEZ

Ingredientes

- 1 Taza de margarina 120 g a temperatura ambiente
- ¾ Taza de azúcar flor
- 2 Cucharaditas rasas de CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN
- ¾ Taza de azúcar rubia
- 2 Huevos
- 1 ½ Taza de harina
- 1 Cucharadita de POLVOS IMPERIAL
- 200 g de nueces
- Mermelada de frambuesas

Preparación

1.- Junta la margarina con la azúcar flor y bate enérgicamente durante 3 a 5 minutos hasta homogenizar bien los ingredientes y conseguir una crema blanda de color blanquecino. Añade el CAFÉ NECAFÉ TRADICIÓN y bate nuevamente hasta integrarlo bien.

2.- Agrega un huevo y bate hasta homogenizar, agrega la azúcar rubia y vuelve a batir, continua con el otro huevo y la harina con los POLVOS IMPERIAL, bate nuevamente hasta obtener un batido homogéneo de textura pastosa. Finalmente añade las nueces molidas e integra al batido ya preparado.

3.- Vierte la mezcla sobre una manga pastelera o bien en una bolsa mediana pero firme. Sobre una lata de horno cubierta con papel mantequilla forma rosetones de 2 a 3 cm de ancho aproximadamente. Rellena en el centro con una pequeña cantidad de mermelada de frambuesas y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornéalas durante 15 a 20 minutos aproximados. Una vez listas, retíralas y déjalas enfriar.