



Dificultad:  
Media



Porciones:  
30



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

Energía:	136 Kcal
Proteínas:	1.7 g
Grasa Total:	8.2 g
Colesterol:	22 mg
H. de Carbono:	13.7 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	108 mg

## GALLETAS FINAS DE NESCAFÉ®

### Ingredientes

- 1 Pan de margarina o mantequilla 250 g
- 1 ½ Taza de azúcar flor
- 2 Cucharaditas de CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN
- 3 Huevos
- 1 ½ Taza de harina
- 1 Cucharadita de POLVOS IMPERIAL
- 100 g de chocolate cobertura para baño (opcional)

### Preparación

1.- Primero, pre-calienta el horno a temperatura media-alta de 180°C. Enseguida corta la mantequilla en cubos y déjala en un bowl, bate enérgicamente hasta obtener una crema de textura blanda, y color más blanco. Agrega la azúcar con el CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN y bate nuevamente hasta integrar bien.

2.- Agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente hasta integrarlos bien, continúa con la harina y los POLVOS IMPERIAL. Bate hasta obtener un batido espeso, bien cremoso y homogéneo.

3.- Con la ayuda de una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm de grosor, forma herraduras una al lado de otra sobre una lata enmantecada y cubierta con papel mantequilla. Lleva a horno durante 15 minutos hasta cocerlas y dorarlas levemente. Una vez listas, retíralas del horno y del papel mantequilla. Enfríalas y baña sus puntas con chocolate derretido dejándolas secas en otro papel mantequilla.

#### Nota

Si no tienes una manga pastelera, toma una bolsa pequeña pero de un plástico grueso, límpiala muy bien y corta una de sus puntas de 1 cm de grosor. Rellena y procede según el paso de la receta.