



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.



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