

Brandy snaps

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 85 g

Canela: A gusto

Glucosa: 75 grs.

Jengibre en polvo: A gusto

Harina: 75 grs.

Brandy: 25 cc

Azucar impalpable: 80 grs.

Preparación de la Receta

- Mezcle la *manteca* junto con el azúcar, luego agregue la glucosa y el brandy, mezcle y añada por ultimo la *harina* con los aromas.
- Deje reposar en la heladera durante una hora.

Armado

- Retire de la heladera y forme unas bolitas, luego aplástelas con las manos
- Cocine en horno sobre un tapiz de silicona a 170° C durante 10 minutos, hasta que estén levemente tostados.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brandy-snaps>