

Cookies de guirnaldas



Ingredientes

Azucar: 100 grs.

Manteca pomada: 100 grs.

Harina 0000: 200 g

Yema: 1 Unidad

Esencia de ajo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una batidora, mezclamos la manteca pomada con el azúcar

- Car y cremamos con la lira.
- Cuando la mezcla esté bien integrada, añadimos 1 yema, un poquito de esencia de vainilla y la *harina* tamizada
- Continuamos trabajando.
- Retiramos la masa de la batidora y le damos forma de estrella de mar haciéndole un hueco en el centro.
- Llevamos a una placa con silicona y horneamos a 150°C durante 5 minutos.
- Cuando estén frías, enhebramos las cookies con un hilo que las sostenga.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-guirnaldas>