

English cookies

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g

Azúcar: 100 g

Yemas de huevo: 2 Unidades

Sal: A gusto

Canela En Polvo: 1 Pizca

Harina: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos en un bowl el azúcar con la mantequilla/manteca y mezclamos bien.
- Luego, añadimos las yemas, la canela, la *harina*, una pizca de sal y hacemos una masa bien compacta.
- Seguidamente, damos una forma rectangular a la masa de tal forma que nos quede como una tableta de turrón
- Luego, la envolvemos en papel film y dejamos enfriar en la heladera durante 3 horas.
- Cuando la masa esté fría, precalentamos el horno a 180°C
- A continuación, cortamos el bloque en láminas de 1 centímetro de grosor
- Las colocamos sobre una bandeja de horno.
- Finalmente, horneamos a 180°C durante 15 minutos o hasta que tengan un *color* dorado intenso.
- Pasado ese tiempo, las sacamos del horno y las dejamos enfriar.
- Emplatamos y servimos.

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