Galletas de Mantequilla de Maní



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Chispas de chocolate: c/n
Mantequilla de maní: 1 Taza
Azúcar integral: 1/2 Taza
Azucar: 1/2 Taza
Nueces pecanas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclarla **mantequilla** de **maní** con el azúcar integral y el azúcar común.
- Añadir las nueces pecanas molidas y el *huevo*
- Mezclar hasta obtener una preparación homogénea.
- Trabajando con las manos, formar bolitas y óvalos
- Decorar las bolitas con chispas de *chocolate* y los óvalos con nueces.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C durante 8 minutos
- Retirar y servir.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* esté a temperatura ambiente.
- Antes de trabajar la masa, humedece tus manos con aceite de oliva para poder manipularla sin que se pegotee.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-mantequilla-de-mani