

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

Azúcar: 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 más

- Si 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>