Galletas de Miel por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 415 grs
Bicarbonato De Amonio: 25 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Harina 0000: 1 Kilo
Bicarbonato De Sodio: 25 grs
Agua: 330 cc
Grasa: 165 grs
Miel: 135 grs

Preparación de la Receta

- En una ollita disolver grasa, miel, agua, azúcar y dejar entibiar.
- Colocar la preparación en un bol y agregar esencia de vainilla.
- Colocar *harina*, bicarbonato de amonio y bicarbonato de sodio en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro la mezcla de miel de a poco trabajando hasta tomar la masa.
- Estirar con palote bien fino, picar la masa y cortar con molde circular de 8 cm.
- Colocar las galletas separadas entre sí en placa enharinada y cocinar en horno a 200 °C por 12 minutos.
- Dejar enfriar y guardar en frascos hasta consumir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-miel-por-juan-manuel-herrera