

# 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>