

# Masitas espirales

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 240 gr

**Esencia de vainilla:**

**Harina 0000:** 400 gr

**Azucar impalpable:** 120 gr

**Huevos:** 2

### para la masa de chocolate

**Cacao Amargo:** 1 Cucharada

## Preparación de la Receta

- Batir la *manteca* a temperatura ambiente con el azúcar impalpable y la esencia de vainilla, integrar bien
- Agregar los huevos y mezclar
- Incorporar la *harina* tamizada en dos veces, hasta formar un bollo.
- Dividir la masa en dos
- A una mitad sumarle el cacao amargo e integrar.
- Estirar cada masa por separado entre papel *manteca*
- Llevar al frío hasta que tomen cuerpo.
- Superponer las masas
- Enrollar haciendo presión, formando un cilindro
- Cortar galletitas de 1 cm y acomodar en placa.
- Cocinar en horno precalentado a 160°C durante 9 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/masitas-espirales>