

# Masitas Secas

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Almendras:** c/n

**Chocolate derretido:** c/n

**Harina 0000:** 230 Gramos

**Mantequilla:** 180 Gramos

**Azúcar impalpable:** 100 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Huevo:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 180° C.
- Unir *mantequilla* blanda con azúcar impalpable hasta lograr un cremado.
- Agregar *huevo* y perfumar con esencia de vainilla.
- Sumar la *harina* hasta que se forme una masa que se despega del bol.
- Colocar la mezcla en una manga y realizar las formas elegidas sobre una placa enmantecada.
- Decorar con frutos secos a gusto.
- Llevar al horno por 12 minutos, apenas estén tostadas.
- Bañar en *chocolate* a elección.

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