Speculos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g
Huevo: 1 Unidad
Harina: 220 g
Azúcar integral de caña: 160 g
Canela: 8 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos 160 gramos de azúcar integral de caña, 220 gramos de *harina*, 8 gramos de canela y 125 gramos de *manteca*
- Unimos todos los ingredientes y agregamos un *huevo*
- Amasamos hasta obtener un bollo homogéneo
- Llevamos a mesada y estiramos con un palote
- Cortamos con un cortante con la forma que deseemos
- Disponemos en una placa con una *plancha* de silicona y horneamos a 180 grados durante 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/speculos