Galletinas de Avellanas fáciles

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Anamarek

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Galletinas de Avellanas fáciles, con un aroma irresistible...

Ingredientes para 4 personas :

- 220g de Harina de trigo
- 90g de Azúcar
- 6g de Impulsor químico
- 110g de Mantequilla
- 75ml de Nata
- 1pizca de Sal
- Avellanas 50g

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno 200ºC con calor arriba y abajo y preparar la bandeja donde vamos a cocer las galletas, con papel de horno o similar. Picamos las avellanas en trocitos pequeños, con un cuchillo o una trituradora. En un cuenco grande tamizamos la harina, a la que añadimos el impulsor químico y la pizca de sal y mezclamos todo.

Paso 2

Derretimos la mantequilla en el microondas u otra fuente de calor y dejamos enfriar. Picamos las avellanas con una trituradora o el cuchillo. Hacemos un agujero en medio de la harina, a modo de volcán y añadimos la nata, el azúcar, las avellanas y la mantequilla cuando este tibia. Mezclamos todo con una espátula hasta que se pueda amasar con las manos. Lo hacemos durante unos minutos hasta obtener una masa manejable.

Paso 3

Formamos bolas de masa más o menos iguales y las aplastamos ligeramente y las colocamos separadas en la bandeja. Yo os recomiendo hacerlas gorditas porque quedan más blanditas. Las horneamos entre 10-15 minutos, según veamos que van cogiendo color dorado, podemos levantar una con la hoja de un cuchillo para ver s están doradas por abajo.