

CUERNITOS DE NUEZ

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla con sal (90 gms)
- 1 taza de harina (120 gms)
- 1/2 taza de nuez picada (50 gms)
- Azúcar pulverizada para revolcar

Preparación:

1. La mantequilla se deja fuera del refrigerador para suavizarla y se pueda manejar mas fácilmente.
2. Se mezcla la mantequilla con el harina ya sea con la mano ó con batidora hasta que se forme una pasta. Luego se le agrega la nuez.
3. Se forman bolitas o cuernitos y se hornean en una charola sin engrasar a 350°F ó 175°C durante 10 a 15 minutos a que tomen un color dorado muy claro.
4. Al salir del horno y todavía calientes se revuelcan en el azúcar, con cuidado pues es un polvorón muy frágil. Se dejan enfriar en una rejilla.
5. Estas galletas se guardan en un recipiente tapado y duran muchos días, hasta dos semanas ó más.
6. La receta se puede duplicar o multiplicar sin problema.
7. La forma de cuernitos se ve mas bonita pero es más frágil su manejo. La forma en bolita es más duradera pues no se quiebra tanto.