

## SOLETAS

### Ingredientes:

- 3 Huevos
- 1/3 de taza de azúcar
- 1 c de jugo de limón
- 1 c de vainilla
- pizca de sal
- ½ taza de harina
- Azúcar glas para espolvorear

### Preparación:

1. Las claras se baten con la batidora, con la mitad del azúcar y el jugo de limón hasta que esponjen a punto de nieve suave.
2. En otro tazón se baten las yemas junto con la vainilla, la sal y la otra mitad del azúcar hasta que espese la mezcla a punto de listón y se vea de color amarillo claro.
3. Se juntan estas 2 mezclas envolviendo con una espátula y agregando la harina poco a poco a través de un cernidor. Cuando ya esté integrada la masa se vacía a una manga con duya lisa de 1 cm.
4. Se hacen tiras de 10 cms de masa en una charola cubierta de silicon o de papel encerado para hornear. Se espolvorean de azúcar glas. Se meten al horno a 175°C o 350°F durante 15 minutos aproximadamente hasta que las soletas se vean doraditas.
5. Se sacan del horno y se despegan las galletas con una palita cuando se encuentren tibias.
6. Salen 30 soletas

**Notas:**

Se puede usar una bolsa de plástico en lugar de la manga y duya cortando de una esquina para sacar la masa.

