COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

GALLETAS DE MAICENA CON MERMELADA

Ingredientes:

- 2 Barras de mantequilla (180 gms)
- 1 huevo
- 3 yemas
- 1 taza de azúcar
- 1 caja de Maicena de 425 gramos
- 2 cucharitas de polvo de hornear
- Mermelada de Chabacano

Preparación:

1. En el tazón de la batidora se pone la mantequilla a acremar, se le agrega el azúcar, el huevo y las yemas, y al final la maicena con el polvo de hornear hasta que se integre bien la masa.

2. Se hacen bolitas, se acomodan en una charola de hornear cubierta con silicón o engrasada, se presionan con el dedo para hacer un hueco y se rellenan con un poco de mermelada.

3. Se hornean a 190ºC o 375ºF durante 15 minutos o hasta que se vean ligeramente doradas. Se dejan enfriar 10 minutos antes de retirar de la charola.