

GALLETAS DE NATA

INGREDIENTES

- ❖ Una taza de nata
- ❖ Una taza de azúcar
- ❖ Un huevo
- ❖ Un poco de bicarbonato
- ❖ Harina la que admita



ELABORACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes e ir añadiendo poco a poco la harina.
- Cuando la masa no se pegue, estirlarla y hacer las formas de las galletas que se deseen.
- Poner las galletas en una placa de horno con papel parafinado.
- Precalentar el horno a 180°. Una vez caliente meter las galletas y tenerlas unos 25 min. En caso que estén doradas antes, sacarlas.

Recetario de Celsa García de Neira.