

Galletas de plátano



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

25

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 pzas. Huevo San Juan

325 g harina

250 g nueces

310 g azúcar mascabada

90 g manteca vegetal

140 g mantequilla

75 g puré de plátano

5 ml. vainilla

6 g bicarbonato

6 g sal

Preparación

- Acremar la mantequilla con la manteca vegetal, la sal y el azúcar, agregar los huevos, la vainilla y el puré de plátano. Al final agregar la harina con el bicarbonato y las nueces picadas.
- Separar con una cuchara pequeñas porciones como gotas de la masa creada, también se puede enfriar la pasta y formar pequeñas bolitas con las manos.
- Acomodar en una charola previamente engrasada y hornear a 160º C de 15 a 20 min.
- Deben quedar suaves.