



Nestlé Nesquik

Recetas

GALLETAS DE CACAO


10-12 Raciones


30 min


Fácil

INGREDIENTES:

- 80 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 250 g de harina
- 230 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 130 g de azúcar glas
- 1 huevo
- 1 cucharadita de postre de extracto de vainilla

ELABORACIÓN:

1. **Precalentar el horno a 190°**
2. En un bol **mezclar el azúcar y la mantequilla**. Añadir el huevo y el extracto de vainilla y mezclar.
3. **Incorporar la harina y el cacao 100% puro natural NESQUIK tamizados** y mezclar con una espátula. Acabar ligando la masa con las manos.
4. **Formar unas 24 bolitas de unos 30 g**. Colocar sobre papel de hornear en la bandeja de horno. Aplanar un poco con las manos y marcar en el centro con el tenedor.
5. **Hornear 10 min.**
6. Retirar del horno y **dejar enfriar encima de una rejilla**.

Truco:

Espolvorear los lados de las galletas con cacao 100% puro natural NESQUIK.

