

Galletas de Nueces Pecanas

programando la vida



Ingredientes

2 ¼ tazas de harina para todo uso.
2 ½ cucharadas de fécula de maíz.
1 cucharadita de sal.
1 cucharadita de canela.
1 cucharadita de polvo de hornear.
200 g. de mantequilla sin sal.
1 taza de azúcar mascabado.
½ taza de azúcar morena granulada.
2 cucharaditas de estrato vainilla.
2 huevos grandes.
1 ½ tazas de nueces pecanas finamente picadas.
16 nueces pecanas para la decoración.

Preparación

Paso 1: En un refractario grande combinar los ingredientes secos (harina, fécula de maíz, sal, canela y polvo de hornear).

Paso 2: En una sartén, derretir la mantequilla hasta que se dore luego añada las nueces y revuelva para que se doren uniforme.

Paso 3: Vierta la mantequilla en una refractario y adicione los azucares y mezcle bien para combinarlos.

Paso 4: Incorpore la vainilla y los huevos previamente batidos. Mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 5: Utilice la espátula de goma (miserable) para combinar los ingredientes secos a los húmedos. Deje reposar por mínimo dos horas.

Paso 6: Precaliente el horno a 190°C. Utilizando una cuchara de helados mediana colocar en una placa de horno bolas de masa a una distancia de 5 cm entre ellas para evitar que se peguen.

Paso 7: Llevar al horno por unos 9 min. aproximadamente o hasta que veas que los bordes están dorados.

Paso 8: Dejar enfriar ante de guardarlas así duraran unos 3 días si no se las comen antes.