








Petite recette

Snowball cookies

 4  40 minutos  Fácil 

Ingredientes

-  200 g harina
-  70 g de nueces pacanas trituradas
-  1 cucharadita de extracto de vainilla
-  100 g mantequilla
-  2 cucharas de azúcar glasé
-  1 pizca de sal
-  azúcar glasé para rebozar

Manos a la masa

Precalentamos el horno a 150°.

En un cuenco mezclamos la harina con las nueces trituradas lo máximo posible, la sal y el azúcar. Añadimos el extracto de vainilla y la mantequilla a temperatura ambiente. Mezclamos bien hasta conseguir una masa quebradiza con la que formaremos bolas pequeñas (aproximadamente 20 unidades) que colocaremos en una bandeja de horno. Es posible que al principio cueste un poco dar forma a las bolas debido a su textura quebrantada pero en cuestión de segundos empiezan a moldarse con facilidad.

Horneamos durante 15 - 20 minutos y retiramos del horno. Dejamos que se templen y rebozamos en azúcar glasé. Una vez completamente frías aplicamos un segundo rebozado hasta que estén íntegramente blancas. Si no os gusta abusar del azúcar glasé espolvoreáis o rebozáis al gusto.

Notas

La versión clásica de estas galletas adquiere un tono blanquecino una vez horneadas. Si os gustan más tostadas podéis dejarlas en el horno unos minutos más.

Es importante tener todos los ingredientes a temperatura ambiente antes de su preparación.

