

Besitos de nuez



TIEMPO

30 minutos



RENDIMIENTO

64 piezas



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 250 g Mantequilla
- ☐ 300 g Harina
- ☐ 120 g Azúcar Glass
- ☐ 1 ½ Encotapas de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 3 ENCOTapas Esencia de Nuez ENCO
- ☐ 250 g Nuez Picada
- ☐ Azúcar Glass (para espolvorear)

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl mezcla la mantequilla, la harina y la azúcar glass hasta que se incorpore completamente y tenga una textura arenosa
2. Agrega la Esencia de Vainilla ENCO y la Esencia de Nuez ENCO.
3. Incorpora la nuez picada y mezcla hasta integrar por completo.
4. Haz bolitas con tus manos de 14g cada una.
5. Prepara tu charola con papel encerado y coloca tus bolitas con 3cm de separación entre ellas.
6. Hornea a 180°C de 20 a 30 minutos o hasta que la base esté doradita.
7. Deja enfriar por completo y espolvorea con azúcar glass.