

POSTRES

GALLETAS DE LECHE CONDENSADA SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 500 gr de Maicena
- 395 gr (1 bolsa) de leche condensada sin azúcar
- 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- Ralladura de 1 limón
- 2 huevos
- Agua
- 50 gr de chocolate sin azúcar

Preparación

- En un bowl poner 500 gr de maicena + 395 gr (1 bolsa) de leche condensada sin azúcar mezclar hasta hacer un arenado.
- Agregar 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente + ralladura de 1 limón y volver a mezclar.
- Agregar 2 huevos y mezclar todo hasta formar una masa, no hay que amasar solo juntar con las manos, todos los ingredientes. Si es necesario y notas la masa un poco seca, agrega 2 o 3 cucharadas de agua. La masa queda muy suave.
- Poner la masa entre dos plásticos y uslear. Cortar con un corta galletas pequeño.
- Poner en la placa del horno con papel encerado.



- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 18 a 20 min (va a depender del tamaño de tus galletas) debe empezar a dorarse la base inferior de las galletas.
- Derretir 50 gr de chocolate sin azúcar y decorar con hilos de chocolate las galletas cuando estén frías.

