

Galletas de cerveza



Elementos del invento:

- 400 gr de harina
- 200 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 yema de huevo
- 6 cdas de azúcar
- 8 cdas de cerveza
- azúcar glass para decorar

Elaboración de los elementos:

Batir la mantequilla junto con el azúcar. Añadir la yema de huevo y la cerveza. Por último integrar la harina.

Refrigerar la masa durante una hora estirada entre dos láminas de papel de hornear. Cortar con el cortador.

Hornear a 180 grados durante 15 minutos o hasta que estén doradas.

Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass.

Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.cultura-libre.net>