

Galletas de la niñera



Elementos del invento (para 12 galletones):

- 225 gr de harina
- 175 gr de azúcar
- 160 gr de crema de cacahuete
- 120 gr de mantequilla
- 100 gr de gotas de chocolate
- 1 huevo
- 1 / 2 cta de levadura en polvo
- 1 cta de esencia de vainilla

Elaboración de los elementos:

Mezclamos la harina junto con la levadura y reservamos.

Batimos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar. Añadimos el huevo y la vainilla, a continuación la crema de cacahuete.

Por último añadimos la harina y la levadura.

Con dos cucharadas de masa formamos una bola y la colocamos sobre la bandeja, aplastamos hasta conseguir un círculo.

Decoramos con las gotas de chocolate formando una cara.

Horneamos a 180 grados durante 20 minutos.

¡Ale, a disfrutar!!!

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