



Galletas con pimienta



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Pimienta
con Aceite Original

- 400g de harina
- 1 cucharita de bicarbonato de sodio
- Sal, al gusto
- 150g de mantequilla
- 120g de azúcar
- 200g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 300g de pepitas de chocolate

modo de preparación

1

Forre una bandeja para hornear con papel vegetal y precaliente el horno a 180°C.

2

Forre una bandeja para hornear con papel vegetal y precaliente el horno a 180°C.

3

En otro bol, bata la mantequilla con los azúcares durante unos dos minutos hasta obtener una crema.

4

Agregue los huevos, la Pimienta con Aceite Gallo Original y continúe batiendo.

5

Agregue gradualmente la harina y finalmente envuelva las pepitas de chocolate.

6

Si puede, haga una bola y envuélvala en film transparente. Llévela al frío por 24 horas.

7

Haga bolas con la ayuda de una cuchara de helado y colóquelas en la bandeja preparada. Hornee durante 12 minutos.

8

Deje enfriar durante 5 minutos hasta que se saque de la bandeja y guarde en botellas.

9

Repita este proceso con los demás ingredientes. Sirva espolvoreado con hojas de romero.

Produtos utilizados



Original

Salsa Piri Piri con Aceite de Oliva



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide