



Receta: Coste aproximado 1.00€

Galletas de melocotón



Tipo de plato:

Recetas de postres



Ingrediente principal:

Dulce



Calorías:

Alta



Dificultad:

Media



Tiempo preparación:

25 mins

Ingredientes para... 1 ración

- 50 g** Melocotón almíbar
- 0.75 uds** Huevo
- 75 g** Harina
- 25 g** Mantequilla
- 45 g** Azúcar

Elaboración de la receta

- 1.- Escurrir el melocotón, triturar con un poco de almíbar hasta obtener un puré.
- 2.- Ateperar la mantequilla hasta obtener una textura pomada.
- 3.- Batir la mantequilla, añadir los huevos, azúcar, harina y el puré de melocotón.
- 4.- Añadir una pizca de sal y las nueces.
- 5.- Untar con mantequilla una bandeja apta para horno.
- 6.- Con ayuda de unas cucharas, forma galletas sobre la bandeja.
- 7.- En horno precalentado a 190°C, hornear durante 15 minutos.
- 8.- Retirar del horno, dejar atemperar.
- 9.- Servir.

Consejo rápido:



Galletas de melocotón

Añade pasas o avellanas si lo prefieres