

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

## Galletas de Nuez

### Receta

225 grs. de mantequilla a temperatura ambiente  
1/4 taza de azúcar granulada  
1/8 taza de azúcar rubia  
1 cdita. de esencia de vainilla  
1 pizca de canela  
2 tazas de nueces molidas  
2 tazas de harina sin polvos de hornear  
azúcar flor

Precalentar el horno a 160 grados, preparar una bandeja para galletas con papel mantequilla y reservar.  
En un bol batir la mantequilla con el azúcar rubia+granulada, cuando obtengan una mezcla homogénea agregar la vainilla y canela. Luego incorporar la nuez con el harina, mezclar muy bien hasta obtener una masa grumosa.  
Hacer bolitas con una cucharada de masa y poner en la bandeja reservada separándolas para que no se peguen (ver foto). Hornear de 10-13 minutos , se deben dejar enfriar 10 minutos en la bandeja y luego traspasarlas a un plato con azúcar flor, y darlas vueltas para que queden llenas de azúcar. Luego traspasarlas a una bandeja para que se enfríen completamente. Una vez frías espolvorearlas nuevamente con azúcar flor.