

Tipo de receta: Galletas
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 14 galletas
Fuente: La Casita Verde

Rudolph Cookies

Ingredientes

50 gr de nueces
100 gr de azúcar
100 gr de matequilla (o margarina)
1 huevo
250 gr de harina
1 cucharadita de levadura Royal
1 cucharadita de aroma de vainilla



Preparación

Poner las nueces en el vaso del thermomix y darle unos golpes de turbo hasta que queden en trocitos pequeños.

Añadir los restantes ingredientes y amasar durante algunos segundos en velocidad 4-5 hasta que los ingredientes estén bien mezclados, la masa suele quedar algo arenosa.

Sacar la masa del vaso y ponerla en la mesa de trabajo y con las manos apretar bien la masa hasta formar una bola.

Separar pequeñas porciones de masa, darles forma de bolas e aplastarlas con las manos.

Disponer las galletas en una placa de hornear y decorarlas con los saladitos y los M&Ms.

Llevar a cocer en horno precalentado durante aproximadamente 15 minutos o hasta que se vean que están cocidas.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)