



Atelier de Cocina

GALLETAS DE LECHE CONDENSADA SIN GLUTEN



Ingredientes:

125 grs. de mantequilla a temperatura ambiente

200 grs. de leche condensada

40 grs. de azúcar

1 huevo

350 grs. de maicena (puedes hacer 175 grs. maicena , 175 grs. de harina de arroz) o todo con harina de arroz.



Atelier de Cocina

Elaboración:

Poner la mantequilla en punto de pomada. Incorporar el azúcar y batir. Incorporar la leche condensada y seguir batiendo hasta que esté todo bien integrado. Incorporar el huevo, seguir batiendo hasta su total integración. Echar la harina y mezclar.

Poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla rizada. Escudillar las piezas al gusto.

Meter las galletas ya escudilladas en el frigorífico como mínimo 30 minutos.

Precalentar el horno a 180°. Meter en el horno 12 a 14 minutos. Dejar enfriar.

Decoración:

Si las quieres con mermelada ponérsela antes de meter al horno.

También se pueden decorar con cerezas.

Fuera de horno las puedes mojar en chocolate, o ponerle unos hilos de chocolate negro o blanco.