

GALLETAS CAFÉ BOMBÓN

INGREDIENTES:

200 g de leche condensada

10 g de Nescafé Classic Natural soluble

130 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 yema de huevo

350 g de harina de maíz



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Batir la leche condensa junto con la yema de huevo, la mantequilla y el café soluble.
3. Añadir la harina de maíz y mezclar hasta formar una masa.
4. Hacer bolitas de unos 20 g y aplanar con la ayuda de un tenedor para formar las rayas.
5. Hornear unos 15 minutos, sacar del horno y dejar enfriar en una rejilla.

Con esta cantidad de café las galletas tienen un gusto suave a café, puede incrementarse un poco la cantidad si las queremos más fuertes.