

GALLETITAS DE MANTECA

1 kg Mezcla de harina sin TACC (300 g de harina de mandioca, 300g de harina de arroz y 400g de maicena)

500g de manteca

300g de azúcar impalpable

3 huevos

- 1) Mezcle la harina con la maicena y deje un hueco en el centro
- 2) Coloque dos huevos levemente batidos, el azúcar y la manteca cortada en daditos en el centro de la harina.
- 3) Con las manos, vaya formando una masa. Si queda demasiado pegajosa, agregue un poquito de maicena.
- 4) Espolvoree maicena en la mesada y estire la masa. Luego, recórtela con un molde en circulitos, cuadraditos y estrellitas.
- 5) Vaya colocando las formitas sobre una placa de horno levemente lubricada con un poco de manteca.
- 6) Bata el huevo restante y pinte todas las galletitas.
- 7) Hornee durante 10 minutos, a fuego moderado.