

## - Spring cookies -



### INGREDIENTES

2 1/2 TAZAS DE HARINA BLANCA  
3/4 DE TAZA DE AZÚCAR BLANCA  
1 TAZA DE MANTEQUILLA  
1 HUEVO  
UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA  
1/4 CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR

### PROCEDIMIENTO

1. BATE LA MANTEQUILLA Y POCO A POCO AGREGA EL AZÚCAR HASTA QUE SE MEZCLEN. CASI QUE SE DESAPAREZCA EL AZÚCAR. NO DEBE QUEDAR GRANULADO.
2. AGREGA EL HUEVO Y VAINILLA Y BATE.
3. AGREGA LA HARINA, Y LOS DEMÁS INGREDIENTES SECOS.

LA HARINA DEBES PASARLA POR UN COLADOR PARA QUE QUEDE FINITA.

4. EXTIENDE LA MASA CON UN RODILLO Y HARINA PARA QUE NO SE PEGUE. 5. CORTA CON TUS MOLDES FAVORITOS.
6. DECORA.