

# GALLETAS DE AVELLANA



## INGREDIENTES

100 g de azúcar

200 g de mantequilla

1 huevo

300 g de harina

150 g de avellanas

## MODO DE PREPERACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
2. Dividir la masa en 3 partes y formar rollos.
3. Colocar los rollos en el frigorífico durante 30 minutos.
4. Cortar los rollos en rodajas y formar galletas redondas.
5. Hornear durante 12-15 minutos a 180 °C.

