

23561

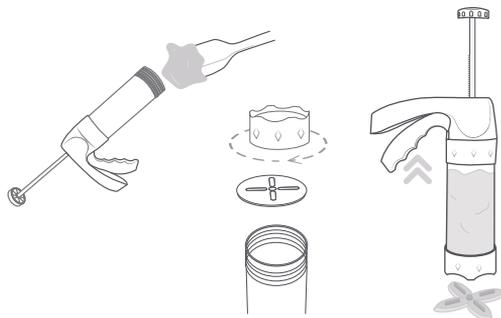


# Galletas Press

Presna para galletas



## Guía Rápida



## Receta para galletas

Ingredientes para galletas.

Rinde de 9 a 10 docenas de galletas.

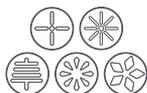
- 3½ tazas de harina universal, (420 g).
- 1 cucharadita de polvo para hornear, (5 ml).
- 1½ taza o 3 barras de mantequilla blanda, (360 g).
- 1 taza de azúcar granulada, (200 g).
- 1 huevo.
- 2 cucharadas de leche, (30 ml).
- 1 cucharadita de extracto de vainilla, (5 ml).
- ½ cucharadita de extracto de almendras, (2,5 ml).

- Precaliente el horno a 350° F (176° C).
- En un recipiente mediano, mezcla la harina y el polvo para hornear.
- En un tazón grande, bate la mantequilla y el azúcar, con batidora eléctrica hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa.
- Agrega los huevos, la leche y los extractos.
- Agrega gradualmente la mezcla de harina, mezclando bien hasta que la masa quede uniforme. • No refrigerar.
- Llena la presna para galletas con masa y coloca el disco deseado; presiona las galletas sobre una charola para hornear galletas sin engrasar.
- Hornea de 10 a 12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
- Deja enfriar en la charola antes de comer.

## 1 Identifica



1 prensa

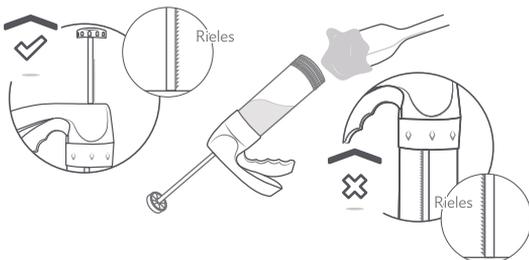


5 discos



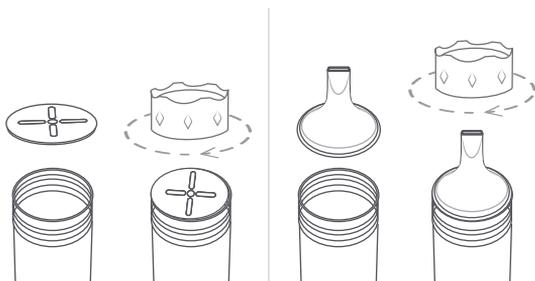
3 ducyas

## 2 Rellena

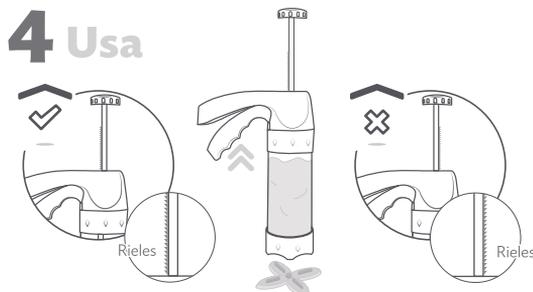


Para levantar la presna y rellenar, revisa que los rieles estén del lado contrario del gatillo, de no ser así solo gíralo.

## 3 Cierra



## 4 Usa



• Para dispensar, revisa que los rieles estén de lado del gatillo, de no ser así solo gíralo hacia el lado contrario.  
 • Sobre una charola para hornear, acomoda la presna de manera vertical y presiona el gatillo para formar la galleta.  
 • Para hacer uso de la ducya dejar presionado el gatillo para dispensar.