

Horno: 175°C Tiempo: 12'-14' Cantidad: 20 cookies

Snowball Cookies / Mexican Wedding Cookies / Russian Tea Cakes

Ingredientes:

50 gr. de nueces
½ cup (113 gr.) de mantequilla
3 tablespoons (22 gr.) de azúcar glas
½ teaspoon de extracto natural de vainilla
1 cup (130 gr.) de harina de trigo común
⅛ teaspoon de sal
Rebozado:
½ cup (60 gr.) de azúcar glas

Preparación:

- Tener la mantequilla a temperatura ambiente.
- Triturar las nueces junto con 1 tablespoon de harina hasta conseguir que queden bien molidas. Reservar.
- En un bol mediano tamizar el resto de la harina y la sal. Reservar.
- En un bol grande batir con las varillas a velocidad media la mantequilla hasta que quede cremosa (30 segundos). Añadir el azúcar glas y el extracto de vainilla y batir hasta que quede bien incorporado (1 minuto). Añadir la harina y las nueces molidas y con una espátula mezclar hasta que quede una masa homogénea. Tapar la masa y refrigerarla 1-2 horas o hasta que esté firme.
- Precalentar el horno a 175° C y cubrir una bandeja con papel de hornear o *Silpat*.
- Formar bolas con 2 teaspoons de masa (unos 15 gr.) y colocarlas en la bandeja dejando un espacio entre ellas de unos 5 cm.
- Hornear a 175° C durante 12-14 minutos o hasta que en las galletas empiece a apreciarse el dorado en los bordes.
- Retirar la bandeja del horno y dejarla sobre una rejilla 5 minutos.
- Cuando las galletas estén templadas rebozarlas en el azúcar glas (previamente tamizado) e ir colocándolas sobre la rejilla para que se enfrién. Una vez frías, volver a pasarlas por el azúcar glas y conservarlas en un bote hermético.