

# Galletas de Crema de Cacahuatè

## Ingredientes:

1. 1 taza de Crema de Cacahuatè Aladino® Cremosa
2. 1 taza de azúcar
3. 1 huevo
4. 1 cucharadita de extracto de vainilla
5. ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
6. Una pizca de sal



## Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C y prepara una bandeja con papel encerado.
2. En un tazón grande, mezcla la Crema de Cacahuatè Aladino® y el azúcar hasta que estén bien integrados.
3. Añade el huevo, la vainilla, el bicarbonato y la sal. Mezcla hasta obtener una masa homogénea.
4. Forma bolitas con la masa y colócalas en la bandeja, dejando espacio entre ellas.
5. Con un tenedor, aplana ligeramente cada bolita, creando un patrón cruzado.
6. Hornea durante 10-12 minutos o hasta que los bordes estén dorados.
7. Deja enfriar antes de servir. ¡Y disfruta!

[Descargar receta](#)