



SÁNDWICH DE GALLETA Y CACAHUATE

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 gramos de Margarina sin sal La Villita?
- 1 1/2 tazas de azúcar?
- 2 huevos
- ?500 gramos de harina?
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear?
- 1 cucharada de vainilla
- Crema de cacahuete

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estoy encantada de que estas galletas se puedan hacer sándwich y, sobre todo, que se mezclen con un sabor tan rico como el del cacahuate.

Comenzamos prendiendo el horno a 200° C. Por otro lado, batimos la Margarina sin sal La Villita con el azúcar hasta que cremen. Agregamos los huevos uno por uno, sin dejar de batir, ponemos la vainilla y el polvo para hornear.

En una bandeja para galletas enharinamos y enmantecamos. Después, ponemos la mezcla de las galletas y con la ayuda de una dulla hacemos círculos.

Horneamos por 25 minutos y ¡listas las galletas!

Ahora vamos a hacer los sándwiches. Tomamos las galletas y rellenamos de crema de cacahuate. Si no son fanáticas de este sabor, pueden usar chocolate o helado.

¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita