Soletillas españolas

Dificultad:

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 8min
Tiempo total: 18min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/soletillas-espanolas

Preparación

Separar las claras de las yemas de los huevos. Batir las claras con una pizca de sal, con la ayuda de una batidora. Cuando estén bien duritas, reservarlas en el bol. En otro bol mezclar las yemas con el azúcar y cuando estén bien incorporadas, agregar la harina. Mezclar todo bien, e incorporar esta mezcla a las claras batidas. Mezclar hasta que todo quede bien incorporado. Una vez la masa hecha, solo tiene que preparar la rejilla del horno con papel para hornear, y con ayuda de una cuchara hacer formas alargadas de unos 6 cm de largo, para hacer cada una de las soletillas. Espolvorearlas soletillas con azúcar glas y hornear unos 8 minutos hasta que estén doradas. Dejar enfriar y disfrutar!
Fuente: El Recetín.com

Ingredientes

- 4 Huevos
- 1 cantidad mínima Sal
- 120 gramo/s Azúcar
- 200 gramo/s Harina
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Española, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas