

Nidos de pascua



Elementos del invento:

para la masa de las galletas:

- 200 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 150 gr de azúcar moreno
- 320 gr de harina
- 40 gr de cacao sin azúcar

para la decoración:

- discos de regaliz rojo o negro
- huevos de chocolate



Elaboración de los elementos:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar moreno. Añadimos el huevo y por último el cacao y la harina tamizada.

Estiramos entre dos láminas de papel de hornear y cortamos porciones del tamaño de la flanera pequeña elegida (o recipiente que nos vaya a dar forma a los nidos).

Horneamos a 180 grados durante 10 minutos. Dejamos enfriar.

Cortamos porciones de los regalices y decoramos los nidos junto con los huevos de chocolate.

Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.blogspot.com>