

Texturas **Yopol**

Galleta de yogur



Para las galletas de yogur

- 50 g de harina floja
- 60 g de mantequilla pomada
- 50 g de azúcar lustre
- 30 g de Yopol

- 1 Mezclar todos los ingredientes en un cuenco y amasar hasta obtener una masa fina.
- 2 Estirar a un grosor de 0,2 cm.
- 3 Congelar y cortar con un molde en forma de galleta de 5 cm de longitud.
- 4 Estirar encima de una bandeja de horno con un silpat.
- 5 Cocer en el horno a 120 °C por espacio de 25 min.
- 6 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.