

GALLETAS DE HUEVO DURO

- 3 huevos duros
- 1 yema de huevo crudo
- 100 gr de mantequilla
- 200 harina
- 100 azúcar

Mezclar las 3 yemas de los huevos duros, la yema del huevo crudo y el azúcar.

Añadir la mantequilla y la harina.

Extender la masa con un rodillo y cortar en la forma deseada con un cuchillo o moldes.

Meter al horno muy caliente durante 15 ó 20 minutos.