

Bizcochos de Soletilla preparados en casa

Todos conocéis los famosos **Bizcochos de Soletilla**, especie de galletas dulces, secas, ligeras, muy esponjosas, alargadas y con los extremos redondeados, con forma de dedo. Pues el otro día me atreví hacerlos, la verdad que la receta es muy sencilla, pero hay que dejarlos bien enfriar antes de guardarlos o la siguiente vez que los utilicéis, estarán medio húmedos.

Con estas cantidades de ingredientes me salieron 30 bizcochos.

INGREDIENTES:

1. 3 huevos.
2. 1 pellizco de sal.
3. 75 grs de azúcar.
4. 90 grs de harina.
5. Azúcar glass para espolvorear.

PREPARACIÓN:

Separa **las yemas de las claras** y monta éstas últimas a punto

de nieve con un pellizco de sal.

Bate las yemas junto al azúcar, una vez que esté bien mezclado, incorporamos el harina y continuamos con la mezcla. Cuando ya esté homogénea la incorporamos a las claras montadas y con mucho cuidado lo mezclamos.

Precalentamos el horno a 180 grados.

Forramos la bandeja del horno con papel vegetal y con la ayuda de una manga pastelera vamos haciendo bizcochos de unos 7 cm de largo y no muy gordos.

Espolvoreamos el azúcar glass y metemos en el horno unos 10 minutos.

Dejamos enfriar **¡¡y ya tenemos una rica merienda o desayuno!!**
¡Buen provecho!

