



Cuernitos de maíz y vainilla

Porciones: 30 a 35 cuernitos

Ingredientes

- 500 g de harina MASECA Antojitos
- 250 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 2 pzas de huevo
- 125 ml de agua o leche
- 250 g de azúcar
- 2 cdas de maicena
- 1 cda de polvo para hornear
- 1 cda de extracto de vainilla
- Azúcar glass

La vainilla es un ingrediente originario de México que se utiliza para dar sabor y olor a las comidas. Contiene compuestos con actividad antioxidante, además también contiene riboflavina, niacina y potasio que ayudan al buen funcionamiento del organismo.

Modo de preparación

1. Mezclar todos los ingredientes en un bowl hasta lograr incorporarlos de manera que se tenga una masa homogénea. Si sientes muy seca la masa puedes agregar cucharadas de agua tibia una a una.
2. Dividir en bolitas similares de 30 g.
3. Extiende con ayuda de ambas manos para estirar, enrollando y dejando ambos extremos más delgados que el centro de la pieza. Dobla ambos extremos hacia ti para formar el cuernito.
4. Coloca en una charola previamente engrasada y deja un espacio entre cada cuernito de unos 3 a 4 cm.
5. Hornea a 180°C durante 14 minutos.
6. Espolvorea el azúcar glass con ayuda de un colador para que se cubran bien las galletas.

Tip: acremar o batir la mantequilla antes del amasado puede ayudarte a obtener una masa más rápido y de manera homogénea, así como ayudarte en el formado de los cuernitos.