

GALLETAS DE MANTEQUILLA CON FORMAS.

Autora: Cecilia Matanza Herencias

¿CUÁNTO VAMOS A TARDAR?

Unos 10 minutos para hacer la masa, media hora para que repose, 15 minutos para hacer las formas y 15 minutos de horneado

¿QUÉ NECESITAMOS?

- 130 gramos de mantequilla
- 130 gramos de azúcar (o un poquito menos)
- 250 gramos de harina
- 1 huevo
- Esencia de vainilla

¿CÓMO SE HACE?

Primero batimos la mantequilla con el azúcar (la mantequilla tiene que estar blandita. Podemos sacarla de la nevera un rato antes o meterla unos segundos en el microondas).

Luego añadimos la vainilla y el huevo y lo mezclamos todo bien.

Por último vamos añadiendo poco a poco la harina y seguimos mezclando hasta que podamos amasarlo con las manos.

Ponemos la masa en un bol, lo tapamos con film y lo dejamos media hora en la nevera.

Cuando ha pasado ese tiempo sacamos la masa, la estiramos con el rodillo y cortamos las galletas con los moldes. Mientras hacemos esto, precalentamos el horno. Vamos colocando las galletas un poquito separadas unas de otras en una bandeja con papel de hornear y las metemos al horno caliente unos 15 minutos.

Cuando están un poquito doradas las sacamos, las dejamos enfriar y... ¡a comer!







