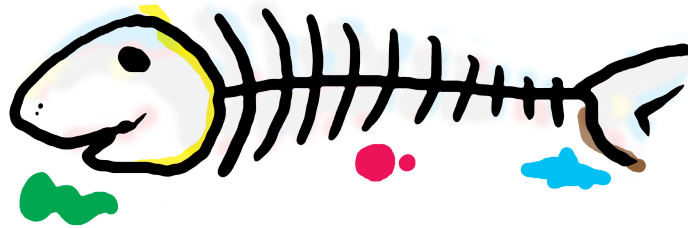


www.elcocíneroandaluz.es



- cocina muy sencilla -

0253 GALLETAS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES

- Mantequilla (250 gr)
- Harina de trigo (250 gr)
- Azúcar glas (75 gr)

ELABORACIÓN

Introduce la mantequilla a temperatura ambiente en un bol (en pomada).

Añade el resto de los ingredientes en el bol y amásalos todos juntos hasta obtener una masa uniforme.

Tras formar una bola, introdúcela en la nevera en el bol tapado con papel film durante al menos una hora.

Aplana la masa con un rodillo o bien con las manos para darle un grosor de unos 5 milímetros.

Corta la masa con cortapastas o como te guste.

Coloca la masa de las galletas sobre una bandeja de horno con un papel de hornear.

Puedes espolvorear sobre las galletas un poco de azúcar, canela, poner mermelada... lo que gustes.

Hornea a 180° C durante unos 15-20 minutos (depende del grosor).