MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de mantequilla

15min · 8 raciones · 283 kcal

Ingredientes

- **80 gr** azúcar glass o en grano
- **225 gr** harina tamizada
- **150 gr** mantequilla atemperada
- **1** yema de huevo
- Canela o extracto de vainilla
- Moldes navideños

POR RACIÓN

Proteínas	**3,4 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

1. Pesamos y preparamos todos los ingredientes, limpiamos las bandejas y reservamos
2. En un bol mezclamos el azúcar con la canela, la harina tamizada y la mantequilla en cubos, mezclamos con las manos hasta obtener migas
3. Incorporamos la yema de huevo y le damos forma de bola; si vemos que está muy pegajosa la refrigeramos 10 minutos
4. Enharinamos la superficie, extendemos la masa con el rodillo y vamos haciendo formas con los cortapastas
5. Precalentamos el horno a 180°C
6. Vamos añadiendo las galletas en la bandeja, aquí es momento de añadir algún fruto seco en crudo (que no esté ya tostado, porque si no puede quemarse)
7. Horneamos durante 10-15 minutos a 180° o hasta que veamos que se empiezan a dorar por los bordes
8. Dejamos enfriar en una rejilla y después guardamos en un recipiente hermético hasta 5 días

RECOMENDACIONES

Receta ideal para hacer con los más pequeños de la casa.

Hecho con CookNest