la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de mantequilla

1h30 · 12 raciones · 319 kcal

Ingredientes

- **250 gr** de mantequilla (a temperatura ambiente)
- **125 gr** de azúcar
- **3** yemas
- Esencia de vainilla
- **300 gr** de harina de trigo
- Huevo batido para pintar

POR RACIÓN

Proteínas	**5,6 g**
Grasas	**20 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa
2. Añadir las yemas y batir hasta integrar
3. Añadir la vainilla y batir hasta integrar
4. Añadir la harina tamizada previamente y mezclar hasta integrar
5. Estiramos la masa y dejamos un mínimo de 1 hora en la nevera
6. Damos forma a nuestras galletas y pintamos con huevo batido
7. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, horneamos unos 20 minutos, hasta verlas doradas
8. Dejamos enfriar sobre una rejilla y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos