



Galletas de mantequilla

Ingredientes

- 225 g de harina
- 125 g de maicena
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 250 g de mantequilla
- 1 huevo
- 125 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 2 cucharadas de nata líquida.

Preparación

Poner en un bol la mantequilla a punto pomada, el azúcar, el azúcar vainillado, la nata y el huevo .

Batir hasta conseguir una masa homogénea .

Tamizar la harina con la maicena y la levadura .

Añadir poco a poco a la masa, removiendo bien hasta conseguir una masa sin grumos .

Tapar el bol con film transparente y dejar en la nevera que se enfríe durante al menos un hora para poder trabajarlo bien .

Sacar por partes y extender en una superficie enharinada de modo que tenga unos 3 mm de espesor .

Con un cortador de pastas formar las galletas a las que podemos poner por encima unas almendras o una guinda y colocarlas en una bandeja de horno recubierta de papel de hornear .

Meter al horno precalentado a 180° durante 12 minutos .

Con esta cantidad salen al menos 2 bandejas .

Las galletas pueden guardarse durante varios días en una lata .

.