Pastas de mantequilla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 375 g de harina
- 375 g de azúcar
- 2 huevos
- 300 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de fruta escarchada
- 1 cucharadita de levadura

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que el azúcar no se note. Incorporar los

huevos y mezclar bien. Trocear la fruta escarchada e incorporar a la mezcla anterior. Tamizar la harina junto con la levadura y mezclar con la masa. Envolver la masa en papel film y dejar reposar 30 minutos en el frigorífico. Extender la masa en una superficie plana y con ayuda de corta pastas navideños cortar las galletas. Disponerlas sobre la bandeja de horno forrada con papel parafinado y hornear de 10 a 12 minutos. Sacar, dejar enfriar sobre una rejilla y servir.