GALLETAS DE MANTEQUILLA (FACILISIMAS)

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

Creador: GEMINIS 55

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 100 GRMOS. de MANTEQUILLA (EN POMADA)
- 150 GRMOS. de HARINA (TAMIZADA)
- 50 GRMOS. de AZUCAR
- 1 CUCHARADA de VAINILLA LIQUIDA

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, CON UNAS VARILLAS ELECTRICAS , UNIMOS Y MEZCLAMOS, LA MANTEQUILLA EN POMADA, JUNTO CON EL AZUCAR. CUANDO ESTEN MUY BIEN UNIDAS, Y MEZCLADAS, AÑADIMOS LA CUCHARADA DE VAINILLA LIQUIDA Y MEZCLAMOS.

Paso 2

SEGUIDAMENTE, AÑADIMOS LA HARINA TAMIZADA , Y MEZCLAMOS , AHORA CON UNA ESPATULA O CUCHARA DE MADERA, SOLO UN POCO, Y SEGUIDAMENTE, MEZCLAMOS CON LA MANO. UNA VEZ UNIDA LA MASA Y SIN GRUMOS, LA ENVOLVEMOS EN PAPEL FILM, Y LA METEMOS EN NEVERA DURANTE 30 MINUTOS.

Paso 3

CUANDO PASE EL TIEMPO, LA SACAMOS, PRECALENTAMOS EL HORNO A 180ºC, COLOCAMOS PAPEL DE HORNEAR EN UNA BANDEJA DE HORNO, Y VAMOS HACIENDO BOLITAS DE MASA. LAS VAMOS COLOCANDO ENCIMA DEL PAPEL DE HORNEAR, LAS APLASTAMOS CON UN TENEDOR, UN POCO, PARA DARLE ESE DIBUJO, Y LAS INTRODUCIMOS EN EL HORNO PRECALENTADO, A 180ºC, DURANTE 15-20

MINUTOS (SE TIENEN QUE DORAR LIGERAMENTE, YO CON 15 MINUTOS YA FUE SUFICIENTE .)
CUANDO ESTEN SE SACAN Y SE DEJAN ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA .