Galletas de mantequilla para Navidad

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

Creador: Carles



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

El truco de esta receta:
La mantequilla y los huevos deben estar fuera del frigorífico para emplearlos a temperatura ambiente. Tenlo en cuenta y sácalos antes.

Descripción:
Las tradicionales galletas de mantequilla son deliciosas de comer, y no hace falta ser un experto repostero para prepararlas. Con esta receta podrás hacer estas galletas en cualquier momento que te apetezca.

Ingredientes para 6 personas :

- 300 gramos de Mantequilla
- 2 Huevos grandes
- 350 gramos de Harina de repostería
- 250 gramos de Azúcar
- Un poco de de Canela en polvo
- Una pizca de de Sal

Preparación:

Paso 1
Cogemos un recipiente amplio dónde podamos batir los ingredientes, bien sea con varillas manuales o automáticas. Siempre es más rápida la segunda opción, con la que se consigue además una mejor mezcla de todo. Lo primero que tenemos que verter en el vaso será la mantequilla junto al azúcar, y batiremos hasta que se integren formando una masa cremosa. Una vez hecho esto, agregaremos los huevos, volviendo a batir con las varillas hasta que la masa que se obtiene sea homogénea y dónde todo esté bien mezclado.

Paso 2
En un recipiente aparte tamizaremos la harina con un colador fino, con lo que conseguiremos filtrarle las impurezas o grumos que pudiera tener, ya que la harina suele apelmazarse con el tiempo y no queremos encontrarnos esos molestos grumos luego en las galletas. Una vez tamizada, la añadimos poco a poco en el vaso donde batimos todo lo anterior, y volvemos a emplear las varillas para que se vaya mezclando perfectamente.

Añade también un toque de canela en polvo, una o dos cucharaditas rasas, según quieras un sabor más o menos intenso. Al final tiene que quedarnos una masa perfectamente homogénea y algo pegajosa.

Paso 3

Vamos a amasarla con las manos, con paciencia y esmero, durante unos minutos. Emplead algo de harina para que no se os pegue la masa en la mano. Al acabar haz una bola con ella, o dos para que resulten más manejables, y mete cada una de ellas en papel de horno. Cúbrelas con este papel y estíralas empleando un rodillo de cocina. Cuando las tengas bien extendidas, déjalas reposar durante una hora o así, mejor si las metes en la nevera.

Paso 4

Cuando pase ese tiempo, enciende el horno y ponlo a 180ºC, con el calor tanto por arriba como por abajo. Saca la masa de la nevera. Para este paso yo uso moldes con los que les doy ya la forma y el grossor con el propio molde pero la podéis hacer estirándola un poco más con el rodillo, hasta dejarla del grosor que le daremos a las galletas. Es muy importante no hacerlas demasiado gruesas, porque nos quedarán crudas por dentro, pero tampoco muy finas, porque nos quedarían duras. Un grosor de unos 5-7 milímetros es lo conveniente. Tal vez la primera vez no os resulten perfectas, pero si vais anotando las medidas y los tiempos de horneado, seguro que vais mejorando en las siguientes veces.

Paso 5

Una vez tengas ya las galletas de la forma y el grosor deseados, ponlas en una bandeja de horno con papel de horno y cuando el horno haya alcanzado los 180ºC, mete la bandeja con las galletas y hornéalas durante unos 15-20 minutos, ya que cada horno es diferente y puede variar un poco de uno a otro. Cuando las galletas estén doradas por el centro y algo más oscuras por los bordes, están en su punto. Sácalas y déjalas enfriar encima de una rejilla, para que la parte de abajo respire.

Paso 6

Y ya tienes listas estas estupendas galletas de mantequilla, tradicionales y sencillas de preparar. Si quieres puedes añadirle por encima algún adorno, como azúcar glass, aunque así ya están riquísimas de comer.