

GALLETAS DE MANTEQUILLA CON SABOR A PLATANO



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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

RIQUIIIISIIIIIMAAAAAAS

Ingredientes para 6 personas :

- 250 gr de mantequilla
- 5 cucharadas de azúcar
- 2 huevos
- 650 gr de harina
- 1 cucharadita de aroma de plátano
- colorante alimentario rojo y azul

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se derrite la mantequilla en el microondas, se bate con la batidora y se echa el azúcar, se vuelve a batir. Se echan los 2 huevos y la cucharadita de aroma de plátano, se bate todos junto. Se va echando la harina poco a poco mientras se bate. Llegara un momento en el que tendremos que amasar con las manos, cuando ya no se pegue la masa en los dedos estará listo. Para darles color hay que separar la masa en partes, echar el color en la masa y amasar bien con las manos para que se distribuya bien el color. Se pone la masa encima de un papel de horno y se tapa con otro papel de horno, se estira con un rodillo que quede la masa ni fina ni gorda, se quita el papel de encima y se corta con los moldes que se quiera. Se van poniendo encima de la bandeja de horno donde habremos puesto un papel de horno. Se mete al horno, precalentado a 180°, unos 15 minutos mas o menos a 180°.