

GALLETAS DE MANTEQUILLA CON PISTOLA



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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** santi torres



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 170 GRMOS. de MANTEQUILLA (EN POMADA)
- 120 GRMOS de AZUCAR
- 1-CUCHARADA de LECHE
- 1- CUCHARADITA PEQUEÑA de LEVADURA(TIPO ROYAL,POTAX,ETC.)
- 1 HUEVO
- 264 GRMOS. de HARINA (TAMIZADA CON LA LEVADURA)

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL CURIOSO, PONEMOS LA MANTEQUILLA A PUNTO DE POMADA, JUNTO CON EL AZUCAR, Y

BATIMOS HASTA TENER UNA MASA CREMOSA Y BLANQUECINA , A MAXIMA VELOCIDAD, UNOS 5 MINUTOS, MAS O MENOS BATIENDO CUANDO ESTO ESTE LISTO, AÑADIMOS LA LECHE, Y LA VAINILLA Y SEGUIMOS BATIENDO ,POR POCO TIEMPO. A CONTINUACION , AÑADIMOS EL HUEVO,ENTERO , BATIMOS HASTA QUE SE INCORPORE COMPLETAMENTE Y SEGUIDAMENTE LA HARINA TAMIZADA CON LA LEVADURA , AÑADIENDOLA POCO A POCO Y SEGUIR BATIENDO , HASTA INCORPORARLA TOTALMENTE. UNA VEZ CONSEGUIDA LA MASA, LA METEMOS EN LA PISTOLA DE REPOSTERIA , COLOCAMOS EL DISCO DEL DIBUJO QUE MAS NOS GUSTE , COGEMOS LA BANDEJA DE HORNO , SIN PONER PAPEL DE HORNEAR, NI ENGRASARLA, NI NADA , COLOCAMOS LA PISTOLA SOBRE LA BANDEJA, PEGAMOS UN TIRO , ESPERAMOS UN SEGUNDO , Y LEVANTAMOS Y ASI CONTADAS. LAS METEMOS EN EL HORNO A 170°G , DURANTE 12 MINUTOS O HASTA QUE VEAMOS QUE EMPIEZAN A TOMAR UN COLOR DORADO. (SI TENEIS ALGUNA DUDA ME LO PREGUNTAIS, QUE OS LO ACLARO ENCANTADA).