Galletas de mantequilla y almendra

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

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Cuxirrifrita

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Estas galletas de mantequilla y almendra son muy sencillas de hacer, y el resultado delicioso. Pueden durar más de una semana después de hechas conservándolas en un recipiente cerrado.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Mantequilla
- 180 g. de Azúcar
- 1 Huevo
- 400 g. de Harina
- 100 g. de Almendras molidas

Preparación:

Paso 1

Mezclar la mantequilla con el azúcar. La mantequilla debe estar a temperatura ambiente, o podemos pasarla unos segundos por el microondas para que se ablande. Añadir el huevo y mezclar.

Paso 2

Mezclar la harina con la almendra molida e añadiéndola poco a poco a la mezcla anterior, para que se vaya integrando en la masa.

Paso 3

Amasar y dejar reposar en el frigorífico una media hora.

Paso 4

Pasado este tiempo, estirar en una mesa con el rodillo. Hay que trabajar la masa con rapidez, porque en cuanto pierde frío, sse pega y es difícil de trabajar. Una vez estirada la masa, recortamos las galletas con algún molde o con un vaso. El sobrante de masa lo volvemos a amasar y estirar para obtener más galletas. Si se ablanda demasiado no podemos trabajar la masa, la metemos en el frigo un rato para que se endurezca un poco.

Paso 5

Colocamos las galletas en una bandeja de horno con papel vegetal. Introducimos en el horno precalentado a 180º, con calor arriba y abajo, unos 12 minutos, hasta que se pongan de color tostado. Cuidado porque se hacen muy rápido y se pueden quemar. Hay que estar pendiente porque depende del horno; la temperatura y tiempo que doy es orientativo, recuerdo que cada horno es diferente.

Paso 6

Una vez horneadas, podemos espolvorearlas con azúcar glass, quedan más ricas y bonitas.