

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 375 g de harina
- 375 g de azúcar
- 2 huevos
- 300 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de fruta escarchada
- 1 cucharadita de levadura

**Preparación:**

**Paso 1**

Precalentar el horno a 180°. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que el azúcar no se note. Incorporar los

*huevos y mezclar bien. Trocear la fruta escarchada e incorporar a la mezcla anterior. Tamizar la harina junto con la levadura y mezclar con la masa. Envolver la masa en papel film y dejar reposar 30 minutos en el frigorífico. Extender la masa en una superficie plana y con ayuda de corta pastas navideños cortar las galletas. Disponerlas sobre la bandeja de horno forrada con papel parafinado y hornear de 10 a 12 minutos. Sacar, dejar enfriar sobre una rejilla y servir.*