

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 500 g de harina de repostería
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 225 g de azúcar
- 3 huevos
- La ralladura de 1 limón
- 1 pizca de sal
- 1 yema de huevo

Preparación:

Paso 1

Batir con batidora de varillas la mantequilla; añadir el azúcar y batir a velocidad alta hasta que tenga una textura cremosa. Incorporar la sal y los huevos y batir un poco más hasta tener una mezcla homogénea. Añadir entonces la harina en varias tandas, trabajando la masa con una espátula. Al final será más fácil usar las manos hasta conseguir una masa suave, lisa, homogénea y blanda. Si estuviera muy pegajosa, añadir un poco más de harina. Formar una bola y envolver en papel film. Dejar reposar mínimo 2 horas en la nevera. Preparar unas bandejas para el horno. Enharinar una superficie limpia o cubrir con una lámina de silicona. Coger la mitad de la masa y estirar con un rodillo hasta dejar un grosor de unos 4 ó 5 mm. Con cortadores variados, formar las galletas y disponerlas sobre las bandejas. Continuar hasta terminar toda la masa. Batir la yema de huevo con un chorrito de agua y pintar las galletas con un pincel. Se pueden añadir algunas decoraciones. Dejar reposar las galletas 15 minutos mientras se precalienta el horno a 200°C. Hornear a media altura, una bandeja cada vez, unos 10 minutos, hasta que estén doradas. Esperar un par de minutos fuera del horno antes de dejarlas sobre una rejilla para que se enfrien completamente. Guardar en un recipiente hermético.