

GALLETAS DE MANTEQUILLA PEPA PIG DE FONDÁNT



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** maria caballero



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

ÉSTAS SON LAS DE MI ÁFRICA Y LE ENCANTARON.

Ingredientes para 10 personas :

- 200 GR. de MANTEQUILLA
- 150 GR. de AZÚCAR
- 1 HUEVO
- 350 GR. de HARINA
- 1 CUCHARADITA de ESENCIA DE VAINILLA
- FONDANT DE DIFERENTES COLORES

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°. MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR CON LAS MANOS HASTA QUE QUEDE UNA MASA FINA. AÑADIMOS EL HUEVO Y LA ESENCIA Y SEGUIMOS MEZCLANDO HASTA INCORPORARLO TODO Y POCO A POCO, VAMOS AÑADIENDO LA HARINA TAMIZADA Y AMASAMOS BIEN. HACEMOS 2 BOLAS Y ESTIRAMOS LA MASA QUE TENGA CASI 1 CM DE GROSOR Y LAS PONEMOS EN UNAS BANDEJAS EN EL FRIGORÍFICO AL MENOS 1 HORA. SACAMOS Y CORTAMOS CON EL CORTADOR ELEGIDO, PONEMOS EN UNA BANDEJA CON PAPEL DE HORNO Y HORNEAMOS CON EL CALOR POR DEBAJO ENTRE 8 Y 10 MINUTOS. (TIENE QUE EMPEZAR A DORAR POR EL BORDE PERO NO EL RESTO DE LA GALLETA). LAS DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA. ESTIRAMOS LA MASA DE FONDANT Y DECORAMOS.