Galletas de mantequilla

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

Creador: Montse Sánchez **Recetizador:** Elemmírë Ele



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Podemos añadir cacao a la masa o a parte de ella para que salgan algunas de chocolate ;)

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 grs de Mantequilla
- 200 grs de Azúcar
- 2 Huevos
- 500 grs de Harina
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de cacao (opcional)

Preparación:

Paso 1
Mezcla la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar. Agregar los huevos y la esencia de vainilla y seguimos removiendo. Añadimos la harina y seguimos removiendo. Cuando lleves incorporada aproximadamente la mitad de la harina, te será más cómodo seguir mezclando con las manos. Tapamos la mezcla con un film y la dejamos reposar una hora en la nevera.

Paso 2
HAY DOS MANERAS DE DARLE FORMA A LAS GALLETAS: *Primera: Ponemos la masa entre dos film y la estiramos con el rodillo de cocina hasta que tenga aproximadamente medio centímetro de grosor. Quitamos los film y cortamos las galletas con un cortapastas. Segunda: Con una pistola, ponemos el cabezal con la forma deseada. Introducimos la masa y vamos haciendo galletas...*

Paso 3
Colocamos las galletas en las bandejas del horno y horneamos a 180ºC unos 15 minutos, hasta que veamos que empiezan a dorarse (pero sin que se doren, que sigan un poco blancas). Las sacamos del horno, las dejamos enfriar y....a disfrutaaar!