

**Creador:** Montse Sánchez **Recetizador:** yayi bormen



**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 180°C 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 disfrutaaaar!