

Creador: Ely

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 250 grs. de Mantequilla
- 100 grs. de Azúcar flor
- 1/2 cucharadita de Vainilla
- 300 grs. de Harina
- 150 grs. de Maicena
- 2 cucharadas de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Batir azúcar, mantequilla y vainilla hasta blanquear, luego integrar de a poco harina y maicena. Vierta la masa en un tazón, cubra con un papel plástico y refrigere por 30 minutos o hasta que esté firme como para extender. Enharine una superficie y extienda la masa hasta obtener un grosor de 1 cm. aprox., y corte las galletas con el molde deseado, colóquelas sobre la lata previamente enmantequillada dejando un espacio de 2cm., entre cada una, pínchelas con un tenedor y espolvoree azúcar. Hornee por 15 minutos o hasta que doren ligeramente. Se retiran de la lata y se dejan sobre una rejilla hasta enfriar.