Galletas de mantequilla

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
las puedes hacer con pistola o con cortadores, si las haces con pistola no enfries la masa en la nevera.Salen muchas, pero...volaran

Descripción:

Ingredientes para 9 personas :

- 340 grs de mantequilla
- 240 grs de azúcar
- 1 huevo
- 525 grs de harina
- 2 cucharadas de leche
- 1 cuchaadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

La mantequilla la tendremos en punto pomada(blandita, a temperatura ambiente)la batimos un rato hasta que empiece a ponerse más blanquita, añadimos el azúcar y seguimos batiendo, ahora las dos cucharadas de leche y la de esencia de vainilla, seguir batiendo y añadir el huevo y y la harina donde habremos puesto la levadura....ya tenemos la masa, ahora depende si las hacemos con pistola o si las cortamos con cortapastas la meteremos a la nevera o no, si las cortamos con cortapasta nos ira bien estirar la masa entre dos plasticos y meterlas en la nevera para que sea más fácil cortar y que mantengan la forma en el horno.

Paso 2

Hornear con calor arriba y abajo, horno a 180º hasta que veas q por los bordes empiezan a tomar calor.....son unas galletas blanquitas pero si se te ponen un poco morenas tranquilos estan buenisimas igual