

Creador: Babanzo **Recetizador:** Flavia Gauna



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Brusslkex es uno de los nombres que tienen las galletas danesas, las galletas de las cajas metálicas azules, para entendernos. El azúcar ese grueso que suelen llevar por encima, se llama azúcar candy, pero yo no lo he encontrado. Si que he encontrado la receta por si algún día me decido a hacerlo.... <http://es.wikihow.com/hacer-rock-candy>

Ingredientes para 4 personas :

- 525 gr. de harina de trigo
- 340 gr. de mantequilla en pomada
- 240 gr. de azúcar glass
- 1 huevo
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de levadura tipo Royal

Preparación:

Paso 1

Tamizar la harina con la levadura y reservar.

Paso 2

Poner la mantequilla junto con el azúcar en un bol y batir hasta conseguir una crema blanquecina (unos 10 minutos).

Paso 3

Agregar la leche y seguir batiendo. Cuando la mezcla esté homogénea, echar el huevo y volver a batir hasta que se mezcle.

Paso 4

Añadir poco a poco la harina hasta que esté totalmente integrada.

Paso 5

Precalentar el horno a 170 °C.

Paso 6

Poner la masa en una manga y formar las galletas sobre una bandeja de horno con papel vegetal.

Paso 7

Hornear entre 10-15 minutos. Estarán listas cuando empiecen a dorarse.

Paso 8

Dejar enfriar sobre una rejilla.