Galletas de mantequilla especial día de la madre

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

Creador: lacocinadelara **Recetizador:** kei

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

El truco de esta receta:
Es importante que la mantequilla esté blanda para poder trabajar la masa

Descripción:

Ya nos queda poquito para el día de la madre,por eso aquí os dejo unas deliciosas galletas de mantequilla ideales para regalar el día de la madre y que están deliciosas.¡Espero que os guste!¡Son puro vicio!
Puedes ver el vídeo de esta receta en el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=75aMAkLwz6o

Ingredientes para 10 personas :

- 340gr de Mantequilla
- 240gr de azúcar
- 525gr de Harina de repostería
- 1 cucharada de Vainilla líquida
- 3 cucharadas de Leche
- 4 gr. de Levadura o impulsor químico
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Dejar la mantequilla a temperatura ambiente un buen par de horas hasta que se reblandezca,a textura pomada.Batir con unas varillas el azúcar y la mantequilla hasta que se forme una crema esponjosa. Incorporar dos cucharadas de leche y la vainilla y volver a batir.Añadir el huevo y de nuevo batir hasta que se mezcle bien. Por último añadir poco a poco la harina y levadura tamizadas,junto con la última cucharada de leche, a la crema y mezclar bien con una lengüeta o cuchara. Amasar bien con una amasadora o a mano hasta que se forme una masa cremosa.

Paso 2

Untar con mantequilla una bandeja de horno y poner encima un papel de horno y apretarlo bien para que la

margarina actúe de pegamento y se fije bien el papel.Meter la masa en una manga pastelera con boquilla rizada (bien ancha) y hacer pequeñas espirales.También podemos poner la masa en una churrera y hacer formas con los discos de galletas.

Paso 3

Decorar las galletas como deseemos.(Yo las espolvoree con azúcar moreno para crear capa crujiente y las decoré con pepitas de chocolate o guindas partidas por la mitad).Meter en la nevera unos 15 minutos para que endurezcan y no se deformen y después meter en el horno a 160ºC hasta que se doren ligeramente.¡Ya solamente nos queda esperar a que enfríen y disfrutar!

Paso 4

Consejos: -Yo la masa la hago con una amasadora pero puede hacerse a mano. -La masa resulta algo dura de manejar,cuanto mas reblandecida esté la mantequilla mejor. -No se puede meter la mantequilla en el microondas. -Os costará un poco manejar la masa pues es algo dura pero con práctica os saldrá. -Como la masa es algo dura es aconsejable que la boquilla sea bien ancha y las manga de usar y tirar.Si se rompe la manga mejor que valga 30 céntimos que 30 euros. -Es importante que la masa enfríe porque sino se deforman,especialmente las que tienen forma de espiral. -Hay que tener cuidado porque estas galletas se queman fácilmente. -Si hacéis de dos clases de galletas no las pongáis en la misma bandeja ya que no tienen el mismo tiempo de cocción.