

**Creador:** Paco Llull



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Estas galletas son ideales para tomar con té.

## Ingredientes para 10 personas :

- 300 gr. de harina
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- 1 yema de huevo
- 1 chorrito de anís de la Asturiana
- Canela en polvo
- 1 pellizco de sal
- 3 bolsitas de manzanilla para infusión
- 150 gr. de azúcar moreno
- 250 gr. de margarina
- Film transparente
- Papel sulfurizado (antiadherente para hornear)

## Preparación:

### Paso 1

Poner en un bol la margarina junto con el azúcar y mezclar bien.

### Paso 2

Batir la yema de huevo con el chorrito de esencia de vainilla y el anís, y mezclar con la manzanilla. Ahora, incorporar la mezcla anterior.

### Paso 3

Tamizar la harina con la sal y la canela, y añadir de nuevo al preparado anterior mezclando bien hasta que no queden grumos.

#### **Paso 4**

*Darle forma a la masa como si fuera un bloque, envolver con film transparente de cocina y meter en la nevera durante una media hora aproximadamente.*

#### **Paso 5**

*Precalentar el horno a 180° y forrar la bandeja con papel para hornear (ese que es de color marrón y sirve para que las cosas que hagas no se peguen).*

#### **Paso 6**

*Sacar la masa de la nevera y cortarla en rodajas finas. Ahora, con la ayuda de un vaso, volver a cortar la masa en círculos.*

#### **Paso 7**

*Colocarlas en la bandeja no muy juntas para que no se peguen, y hornearlas durante unos 20 minutos. Puede que necesiten algo más o menos... El caso es vigilarlas cada poco y cuando estén doradas, significará que ya están listas.*