Galletas de Manzanilla

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** karmela



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 180º 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.