

Galletas de harina integral y azúcar glasé



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Angie Lobo Camp



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Galletas de harina integral y azúcar glasé, muy suaves y perfectas para acompañar un café a media tarde.

Ingredientes para 6 personas :

- 55g aprox. de Harina de trigo
- 170g de Harina de trigo integral
- 1 cucharadita de Levadura química
- 110g de Mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 70g de Azúcar glasé
- 50 ml aprox de Leche fría

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos es precalentar el horno a 175°C y preparar la bandeja con papel de horno o una lámina de silicona. En un bol amplio mezclamos las harinas y la levadura, después añadimos la mantequilla y lo amasamos con las manos o con unas varillas amasadoras o robot de cocina, lo cual facilita mucho la tarea.

Paso 2

Después de amasarlo un rato añadimos el azúcar y seguimos amasando. Vamos echando la leche hasta que se vaya integrando toda la masa, esta debe quedar muy suave, pero no pegajosa, si veis que os queda muy pegajosa añadir harina hasta que la masa adquiera la consistencia adecuada.

Paso 3

Por último se extiende la masa con el rodillo y cortamos las galletas con un cortapastas o un vaso, aconsejo dejarlas más bien gruesas para que no queden duras. Las colocamos en la bandeja y las horneamos hasta que estén un poco doradas, unos 15-20 minutos aproximadamente. A mi me han salido unas 24 con unos cortapastas pequeños.

