



receta

nombre: **tiempo:** **ingredientes**

**Galletas de
mantequilla sin
gluten**

30 minutos

*** 450 gr. de harina de maíz**
*** 250 gr. de mantequilla**
*** 200 gr. de azúcar**
*** 1 huevo**
*** ¼ cucharada de sal**

Procedimiento

- * Mientras esperas a que la mantequilla se reblandezca un poco puedes ir tamizando la harina de maíz en un plato.
- * Ahora haz un agujero en el centro de la harina y agrega la sal. Remueve con una cuchara para mezclar bien.
- * Con la mantequilla un poco más manejable, comienza a batirla con las varillas eléctricas hasta que se forme una crema suave.
- * Después empieza a agregar poco a poco el azúcar a cucharadas y remueve hasta formar una crema blanca más consistente.
- * Bate el huevo y agrégale la mezcla que has preparado. Comienza a batir hasta que en esta ocasión se forme una crema clara mucho más suave que la de la mezcla anterior.
- * Ahora, poco a poco, ve agregando la mezcla de harina y sal sin dejar de remover en ningún momento. Se irá formando una masa más consistente que cada vez será más difícil de remover.
- * Tras haber agregado toda la harina de maíz, la masa ya debe ser bastante uniforme, así que ponla sobre una superficie con harina y comienza a trabajar la masa hasta hacer una bola.
- * Pon la bola en un cuenco con un paño húmedo durante una hora para que repose.
- * Después amásala con el rodillo mientras el horno se está precalentando a 180° C.
- * Ve cogiendo porciones de la masa, haz una bola y después aplánalas con el rodillo hasta hacerlas completamente circulares. Si tienes moldes puedes usarlos para hacer galletas de figuras variadas.
- * Coloca cada galleta que prepares sobre la bandeja del horno y hornéalas durante un cuarto de hora. Repite el proceso hasta haber terminado con toda la masa.
- * Decóralas a tu gusto : bolitas de colores, chocolate , azúcar glasé...
- * ¡Ya tienes listas tus galletas de mantequilla sin gluten!