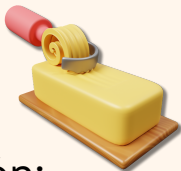


Ingredientes:

125 gr. de mantequilla
50 gr. de azúcar
170 gr. de harina



Galletas de mantequilla

Elaboración:

En un bol mezclamos la harina previamente tamizada con un tamizador o colador grande, el azúcar y la mantequilla a temperatura ambiente.

Amasamos con las manos o con una amasadora. Si amasamos a mano, al principio parece que haya exceso de harina pero en pocos minutos conseguiremos una masa consistente y manejable.

Dividimos la masa en dos, hacemos una bola con cada mitad y refrigeramos durante 15 minutos.

Precalentamos el horno a 180°.

Pasados los 15 minutos, alisamos cada bola con un rodillo y dejamos una masa de 0,5 cm. aproximadamente. Si la masa se queda pegada al rodillo, lo engrasamos con un poco de aceite.

Con un cortapastas o varios distintos, vamos sacando formas de la masa y las colocamos en la bandeja de horno sobre papel sulfurizado.

Horneamos 15 minutos vigilando que no se quemen, tienen que quedar blancas, ligeramente tostadas pero no mucho. Puede parecer que están muy blandas pero es la típica masa que endurece fuera del horno. Dejamos templar y listas para comer.

