



## Galletas de mantequilla

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 1 hora

Para 42-45 galletas

- Estas galletas te servirán para sorprender a tus hijos a la llegada del colegio, para invitar a tus amigas a merendar o para regalar a un compañero de trabajo. Son facilísimas y lo único que requieren es un poco de tiempo e ingredientes de los que siempre tenemos en casa.
- Si quieres asegurarte de que quedan bien de forma te recomiendo enfriarlas 15 minutos en la nevera antes de hornearlas. Es importante que la masa esté muy fría cuando vayas a trabajarla y como se calienta enseguida, divídela en 3 partes para estirla y mantén el resto todo el tiempo en frío.
- Si te gusta más puedes ponerles azúcar glass por encima cuando estén ya horneadas y frías.
- Se pueden hacer sin robot, pero no creo que te compense. Se puede utilizar una batidora con la K y la thermomix.

### Ingredientes:

185 gr. de mantequilla

225 gr. de azúcar

1 cucharadita y media de vainilla

375 gr. de harina

1 huevo

1 yema

Pon la mantequilla, el azúcar y la vainilla en un robot y mezcla muy bien.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Añade la harina, el huevo y la yema y mezcla.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---

Se tiene que formar una bola en la que todo esté bien mezclado.



Envuelve en papel film y enfría al menos 30 minutos.  
Precalienta el horno a 180°.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Estira entre dos papeles de horno con un espesor de unos 5 mm.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---

Corta discos o cuadros y coloca sobre una placa con papel de horno.



Hornea 10-12 minutos hasta que empiecen a colorear los bordes.  
Saca del horno y enfría sobre una rejilla.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Y a disfrutar!.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Galletas de mantequilla