

RECETA GALLETAS DE MANTEQUILLA

Con esto de tener que estar encerrados, a mi me está apeteciendo mucho comer cosas dulces, ¿a vosotros/as también? Pus si me ayudáis a poner bien esta receta, todos podremos disfrutar de estas ricas galletas.

Para poder hacer correctamente esta receta debemos poner las cantidades de sus ingredientes en gramos y en la elaboración de la receta hay muchas faltas que hay que corregir.

INGREDIENTES:

- 0,2 Kg de mantequilla (blandita a temperatura ambiente).
- 120000 mg azúcar.
- 2,8 Hg de harina de trigo.
- 1 cucharadita esencia de vainilla.

CÓMO HACER GALLETAS DE MANTEQUILLA:

1. en un vol comenzamos mesclando la mantequiya con el azúcar. Recordaz que la mantekiya debe de estar a temperatura ambiente para poder trabajar bien con eya. Mesclamamos mui vien.



2. Una ved mesclado, agrejamos la qucharadita de ezencia de bainiya.



3. Continuamos con la arina tamisada. Pasamos la arina por un colador antes de imcorpórrarla al vol. Mesclamamos mui vien.



4. ahora es momento de darle forma. Lo mas facil es acer un rolito con la alluda de papel film y meterlo en la nebera durante una ora mas o menos. A partir de ai, lo que aremos sera "cortar rodagas" de 0,01m (necesitamos la medida en cm) mas o menos y ornearlas.





5. Las ponemos en una vandeja de orno cortadas y las orneamos a 180° durante 1/5 de ora. En el momento que beamos que se enpiezan a dorar los vordes las sacamos. Si beis que estan blanditas no las degeis mas , cuando se enfrian se endurezen. Asi que no os preocupeis si tocais alguna y la beis vlanda.



Si lo habéis hecho bien, os habrán salido unas galletas tan ricas como estas.



QUE LAS DISFRUTÉIS MUCHO JUNTO CON VUESTRAS FAMILIAS!!