

# SARDIÑAS DE SAN XOÁN

## INGREDIENTES:

200G DE MANTEIGA

120G DE AZUCRE

280G DE FARIÑA DE REPOSTERÍA

UN POUQUIÑO DE SAL



## PREPARACIÓN:

1º PRECISAMOS QUE A MANTEIGA ESTEA BRANDIÑA, OU BEN A DEIXAMOS FORA DA NEVERA UNHAS HORAS OU A POÑEMOS NUN BOL NO MICROONDAS DURANTE UNS SEGUNDOS.

2º ENGADIMOS O AZUCRE E REMEXEMOS. E TAMÉN BOTAMOS E REMEXEMOS O SAL.

3º ENGADIMOS A FARIÑA POUCO A POUCO E IMOS INTEGRANDO A.

4º CANDO SE FORME UNHA MASA QUE NON QUEDE PEGADA NAS MANS, SE FORMA UNHA BOLA E SE DEIXA NA NEVEIRA DURANTE A LO MENOS UNHA HORA NUN BOL, TAPADO CON FILM.

5º TRABALLAMOS A MASA E LLE DAMOS A FORMA DE SARDIÑAS (PODEMOS EMPREGAR UN CORTAPASTAS CIRCULAR PARA O CORPO E UN TRIANGULAR PARA A COLA E LOGO UNIR AS DÚAS PARTES)

6º COLOCAMOS AS "SARDIÑAS" SOBRE PAPEL DE FORNO.

7º PREQUECEMOS O FORNO E LOGO INTRODUCIMOS AS GALLETAS A 180º DURANTE 10 MINUTOS.

8º RETIRAMOS DO FORNO E DEIXAMOS ARREFRIAR.