

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Galletas de té



Accesorios necesarios:



Tiempo:



* 1h de reposo

Ingredientes:

- 225 grs. mantequilla a temperatura ambiente
- 410 grs. harina
- 200 grs. azúcar glas
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura en polvo

Preparación:

1. Coloca la batidora en forma de K. Introduce la mantequilla y el azúcar. Bate a velocidad 2 hasta que obtengas una masa cremosa.
2. Añade el huevo y bate durante 2 minutos.

La solución perfecta para cualquier receta

multione >
una solución para todo



1/2

Preparación:

3. Añade la harina y la levadura en 3 veces y mezcla a velocidad 2 durante 2 minutos.
4. Forma una bola, envuélvela en papel film y déjala reposar en la nevera durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 180°.
6. Estira la masa con el rodillo en una superficie enharinada, para que no se pegue la masa, hasta que tenga un grosor de 1 cm. Corta con cortapastas de la forma que prefieras.
7. En la bandeja del horno, forrada con papel vegetal, ve colocando las galletas y hornéalas durante 6 o 7 minutos, hasta que estén doradas. Si quieres que tengan color, antes de meterlas en el horno, pincéalalas con huevo batido.