



¿Me acompañas?

GALLETAS CASERAS, ADORO LOS CLÁSICOS

Ingredientes para las galletas

- 125 gr. de mantequilla
- 160 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 450 gr. de harina
- Ralladura de limón
- 1 sobre de levadura Royal
- 1 pizca de sal

Elaboración de las galletas

1.- Mezclamos el azúcar, la mantequilla, la ralladura de limón, la sal y los huevos. Añadiremos a nuestra mezcla la harina tamizada y unida a la levadura.

2.- Cuando tengamos todos los ingredientes unidos, amasaremos hasta conseguir una masa uniforme.

3.- Colocamos la masa en un bol, lo cubrimos con un film transparente y lo guardamos en la nevera por espacio de 30 minutos.

4.- Pasado el tiempo, espolvoreamos la superficie de trabajo con un poco de harina. Cogemos una porción de masa y la extenderemos con un rodillo hasta obtener una capa fina de unos 4 a 6 mm.

5.- Ponemos el cortapastas encima de la masa y presionamos para cortarla.

6.- En una bandeja de horno, sobre la que habremos puesto papel de horno, vamos poniendo las galletas separadas entre sí.

7.- Les añadimos un poco de azúcar por encima.

8.- Precalentamos el horno 5 minutos y horneamos nuestras galletas caseras de mantequilla durante 10 minutos a 180°.

Dificultad

Receta sencillita, que podréis elaborar en familia. Los niños disfrutaban muchísimo con las masas y es un buen plan para una tarde de frío y lluvia.

El resultado

Estas Galletas caseras de mantequilla son un clásico y aunque confieso que me apasiona lo nuevo y diferente, amo profundamente lo de siempre. Éstas están muy buenas a cualquier hora del día, pero serán un acompañamiento perfecto en vuestras meriendas.

¿Hebéis hecho alguna vez Galletas de mantequilla? Yo era la primera vez que las hacía y la experiencia me ha encantado. **¿Me acompañas?**