COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Galletas de mantequilla caseras (manual y Thermomix)

Receta para 25 galletas

Preparación: 15 min
Total: 35 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 250 gramos Harina de trigo
- [ ] 100 gramos Mantequilla
- [ ] 1 huevo Huevo
- [ ] 2 cdtas Levadura en polvo
- [ ] 70 gramos Azúcar

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos en un bol la mantequilla y la batimos hasta que tenga una textura cremosa. Thermomix: Ponemos en el vaso todos los ingredientes y programamos 25 segundos/velocidad 6.

2. Añadimos el azúcar y los huevos y los integramos con la batidora.

3. Precalentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo.

4. Incorporamos en el bol el resto de ingredientes (harina y levadura). Mezclamos bien hasta que quede todo bien integrado.

5. Una vez tenemos la masa, preparamos un plato con algo de azúcar. Después formamos bolitas con la masa del tamaño deseado. Yo las preparo que tengan un tamaño parecido a bola de ping-pong.

6. Pasamos un lado de las bolitas por el azúcar y las colocamos en una bandeja de horno con una separación de 3-4 cm entre ellas. Hacemos lo mismo con el resto de masa de galletas.

---

7. Con ayuda de una cuchara o tenedor las aplastamos hasta que quede un grosor de 1 cm aproximadamente.

---

8. Ponemos la bandeja con las galletas en el horno durante unos 25 minutos a 180 grados o hasta que estén algo doraditas. Ya sabéis, cada horno ¡es un mundo! Pero estad atentas y atentos que se queman en un momentito!

---

9. Una vez listas, las dejamos enfriar en una rejilla y a disfrutar! ¡Qué aproveche!