

GALETES DE MANTEGA

INGREDIENTS

500 g de farina.
300 g de mantega.
200 g de sucre.
2 ous

Essència de vainilla



En un bol barregeu amb una espàtula de fusta la farina, la essència, el sucre, la mantega pomada.

Treballeu la massa amb les mans i quan vegeu que es desenganxa de les parets del bol, traieu-la i poseu-la sobre el marbre de la cuina.

Amasseu-la amb les mans, fins que quedi ben fina.

Enfarineu el marbre i esteneu amb un corró la pasta, que faci 3 mm de gruix. Talleu les galetes amb motlles de formes o amb un got per fer-ne rodones.

Poseu un salpat en una plàtera de forn. Poseu-hi les galetes l'una al costat de l'altra i coeu-les al forn escalfat 20 min a 180 °C.

Els últims 3 minuts enceneu el gratinador perquè es durin per sobre.

Traieu la safata del forn i separeu les galetes amb una espàtula.

Deixeu-les refredar