Galletas Mailänderli

Raciones para 4

- ❏ 250 g
Mantequilla sin sal en pomada
- ❏ 220 g
Azúcar
- ❏ 1 pizca
Sal
- ❏ 4
Huevos
- ❏
Ralladura de piel de 1 limón grande
- ❏ 500 g
Harina

1. Bate en un recipiente la mantequilla con el azúcar hasta que quede esponjosa. Suma luego la sal y 3 huevos, reserva el otro para más adelante. Ralla el limón con cuidado de que no caiga mucha parte blanca y añade la harina, poco a poco, hasta que quede una masa suave. Divide luego la masa en dos y enfríala un par de horas en el frigorífico.

2. Pre calienta el horno a 180º mientras vas extendiendo una de las partes de la masa con un rodillo, recorta luego las masa dando formas navideñas a las galletas. Pon las galletas en una bandeja con papel vegetal y, con el huevo extra que hemos reservado, píntalas un poco.

3. Hornea las galletas durante unos 10 min y repite el proceso con toda la masa. Recuerda siempre que tienes que tener en cuenta la altura a la que se deben hornear las galletas.

4. Deja enfriar las galletas y sírvelas con algún adorno navideño.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-mailanderli/