

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 enfírala 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 la 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/>

