

Una masa y 5 tipos de galletas de mantequilla diferentes

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Deja enfriar las galletas y sírvelas con un vaso de leche o tu bebida favorita para disfrutar de todo su sabor.

Raciones para 4

280 g
Harina
100 g
Azúcar
125 g
Mantequilla
1
Huevo
1 cucharadita
Esencia de vainilla (opcional)

- 1 Incorpora todos los ingredientes en una amasadora y mezcla bien hasta obtener una masa homogénea. También se puede hacer en un bol amasando con las manos.
- 2 Forma bolitas de unos 30 g con las manos y aplasta para empezar a dar forma a la galleta de mantequilla.
- 3 Decora las galletas con los elementos que tenemos por casa. En nuestro caso hemos utilizado una rejilla colador, una pajita, un tenedor, un culo de vaso en forma de estrella y muñequito de plástico. Puedes decorar tus galletas como más te guste y jugar con las formas. Es una receta que se disfruta más si te ayudan los pequeños de la casa. Una masa y 5 tipos de galletas de mantequilla caseras diferentes
- 4 Hornea las galletas en una bandeja para horno unos 12 minutos a 180 grados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/una-masa-y-5-tipos-de-galletas-de-mantequilla-diferentes/>

