



## Consejo del chef

Enfriar en una rejilla y servir.

## Raciones para 4

**230 gr** Mantequilla

**180 gr** Azúcar

**1 cdita.** Extracto de vainilla

**1** Yema de huevo

**295 gr** Harina

Almendras laminadas

Flores comestibles

- 1** Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa.
- 2** Añadir la sal, la vainilla y la yema de huevo y volver a batir. Agregar la harina y mezclar hasta que se incorpore.
- 3** Envolver la masa en papel film en forma de rulo y refrigerar durante 1-2 horas, hasta que esté firme.
- 4** Precalentar el horno a 180°C, cortar el rulo en galletas de 5 mm de grosor y colocar en una bandeja de horno con papel de hornear.
- 5** Decorar cada galleta con 3 almendras laminadas y flores comestibles al gusto, presionar suavemente por encima para sellar las flores en la masa y cocinar por 10-15 minutos.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-de-mantequilla-y-flores/>

