



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/>

COOKING
LOVERS 