

# Galletas billete para el estreno de La Casa de Papel

COOKING  
LOVERS TRISA

## Raciones para 6

200 g  
Harina

55 g  
Azúcar glas

1 pizca  
Sal

125 g  
Mantequilla sin sal fría, en dados

1  
Yema de huevo L

Obleas en forma de billete

- 1 Precalentar el horno a 190°C.
- 2 En una amasadora incorpora la harina y el azúcar glas tamizados y mezcla.
- 3 Añade los cubitos de mantequilla fría y con ayuda de una pala o gancho vez mezclando la masa.
- 4 Agrega la yema de huevo y mezcla hasta que quede la masa uniforme.
- 5 Enharina la superficie de trabajo y con ayuda de un rodillo estira la masa hasta tener unos 3 mm de grosor.
- 6 Corta la masa sablée a la medida de tus obleas en forma de billete y ponlas sobre una bandeja de horno ya preparada con papel de horno.
- 7 Hornea las galletas a 170°C durante 15 minutos.
- 8 Retira las galletas del horno y déjalas enfriar unos 10 minutos.
- 9 Derrite un poco de mantequilla y con ayuda de un pincel de cocina pinta la superficie de las galletas para pegar las obleas de billetes encima.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-billete-para-el-estreno-de-la-casa-de-papel/>

**COOKING**  
**LOVERS** 