

Receta de Galletas Caseras de Mantequilla

21 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana nuestra amiga **Soraya Sassaf** nos recomienda preparar estas **Galletas Caseras de Mantequilla**, nos dice que son muy fáciles de preparar y que quedan riquísimas para tomar en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Mantequilla blandita a temperatura ambiente (200grs)
- Azúcar (120grs)
- Harina de trigo (280grs)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)
- Mermelada (opcional)
- Almendras molidas (opcional)

Modo de Preparación

1. En un bol mezclar bien la mantequilla con el azúcar, después echar la cucharadita de esencia de vainilla y volver a mezclar
2. Pasar la harina por un colador para que quede bien tamizada y añadir a la mezcla, volver a mezclar que quede bien incorporada
3. Con ayuda de un film transparente, hacer un rollo con la masa preparada y meter al frigorífico alrededor de una hora
4. Sacar el rollo y hacer rodajas de 1 cm. Y colocar en la bandeja del horno sobre papel de hornear
5. Precalentar el horno a 180º
6. Podéis rellenar algunas galletas con mermelada de fresa u otra que os guste o ponerles almendras molidas por encima
7. Meter las galletas preparadas y hornearlas durante 10/12 minutos, en el momento que empiecen a dorarse los bordes, sacarlas aunque estén un poco blandas porque después se endurecen
8. Dejar enfriar y servir acompañadas de un buen café y....buen provecho!!!