

# GALLETAS de MANTEQUILLA

Aquí os dejo la receta para hacer unas galletas de mantequilla tan ricas como las que se comió Graciela Marina... pero sin gotitas para la perrita Daisy ☺

**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Tiempo de cocción:** De 12 a 15 minutos

**Temperatura del horno:** 190°C

## INGREDIENTES

*Para 24-30 galletas*

250 gr de harina

100 gr de mantequilla

50 gr de azúcar

1 huevo

## **Variantes**

Una cucharada de canela

La piel rallada de un limón o una naranja

Almendras molidas

Chocolate de postre derretido

## RECETA

1. Tamiza la harina. Lo puedes hacer con el colador normal que tienes en casa.
2. Añade la mantequilla. Métela antes unos segundos en el microondas para que se derrita un poco.
3. Bate el huevo con el azúcar y añádelo a la mezcla anterior.
4. Amasa todo bien hasta que forme una pasta blanda sin grumos.
5. Extiende con el rodillo y corta las galletas con la forma que desees. Puedes usar las formas de la plastilina si tienes, ¡¡¡¡pero acuérdate de lavarlas bien antes!!!! Si no tienes utensilios de formas distintas, puedes usar el contorno de alguna taza o vaso pequeño o simplemente corta en cuadrados con un cuchillo.
6. Te aconsejo que la lámina no sea muy fina porque si no se quemarán rápidamente. Yo he descubierto que como mejor me quedan es con un grosor de un centímetro más o menos.
7. Colocalas en la bandeja para horno después de cubrirla con papel de hornear. Si no tienes a mano, también he utilizado papel de aluminio.
8. Déjalas hornearse unos 10-15 minutos a 190°C. Pero dile a algún adulto que las vigile a través del cristal para que no se quemen. No tardan mucho en dorarse. Si se ve que todavía no

están hechas, déjalas un poco más. El tiempo depende mucho del grosor de las galletas y del tipo de horno. Además, a veces, el horno calienta más por un lado que por otro y se hacen unas antes que otras.

9. Déjalas enfriar antes de comerlas.

### **Variantes**

Las galletas están deliciosas comiéndolas sin nada. Pero si te gustan con un poco más de sabor puedes añadirles lo siguiente:

- Cúbrelas con el chocolate derretido y déjalas enfriar.
- Añade a la harina la piel rallada del limón o de la naranja.
- Añade a la harina las almendras molidas.

O aún mejor, puedes hacer unas pocas de cada. Ummmm. ¡Qué aprovechen!