

- GALLETAS DE VAINILLA -



INGREDIENTES

2 TAZAS DE HARINA

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

100 G DE MANTEQUILLA

1 PIZCA DE SAL

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 HUEVO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOL GRANDE COLOCA EL HARINA, EL AZÚCAR, LA SAL Y LA MANTEQUILLA
2. BATE UN POCO HASTA MEZCLAR BIEN Y VIERTÉ EL HUEVO EN EL CENTRO DE LOS INGREDIENTES SECOS. CUANDO ESTÉ TODA LA MASA INCORPORADA, ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y MEZCLA.
3. TRANSFIERE LA MASA A UN PAPEL FILM Y REFRIGERA POR 45 MIN A 1 HORA.
4. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
5. RETIRA LA MASA DEL REFRIGERADOR Y EXTIÉNDELA EN UNA SUPERFICIE ENHARINADA USANDO EL RODILLO. USA CORTADORES EN FORMA DE CORAZÓN O LA FIGURA QUE MÁS TE GUSTE DE DIFERENTES TAMAÑOS.
6. COLOCA LAS GALLETAS EN UNA BANDEJA PARA HORNEAR Y COCINA UNOS 15 MIN O HASTA QUE LAS GALLETAS ESTÉN DORADAS.
7. DEJA ENFRIAR LAS GALLETAS SOBRE UNA REJILLA.