

GALLETAS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES:

250 GR DE MANTEQUILLA
450 GR DE HARINA
2 CUCHARADAS DE ESENCIA DE VAINILLA
UNA PIZCA DE SAL
1 HUEVO GRANDE
3 CUCHARADAS DE LEVADURA EN POLVO
200GR DE AZÚCAR

PREPARACIÓN:

JUNTAMOS EL AZÚCAR Y LA MANTEQUILLA Y MEZCLAMOS HASTA TENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
AÑADIMOS EL HUEVO, LA HARINA Y LA LEVADURA Y BATIMOS DE NUEVO.
POR ÚLTIMO ECHAMOS UNA PIZCA DE SAL.
ECHAMOS HARINA SOBRE LA SUPERFICIE DE TRABAJO PARA AMASAR Y DAR FORMA A LAS GALLETAS.
PRECALENTAMOS EL HORNO A 200° Y HORNEAMOS DURANTE 10 MIN.

NOTAS:

PODEMOS UTILIZAR MOLDES NAVIDEÑOS Y COLORANTES PARA QUE NUESTRAS GALLETAS QUEDEN MÁS BONITAS



CONTESTA A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS SOBRE LA RECETA

- 1. ¿Cuántos ingredientes necesitamos?**
- 2. Si juntamos la harina y la mantequilla, ¿cuánta cantidad tenemos en total?**
- 3. ¿Necesitamos sal para esta receta?**
- 4. ¿Qué podemos utilizar para que las galletas queden más bonitas?**
- 5. ¿Cuánto tiempo de horneado necesitan?**
- 6. ¿Qué necesitamos más cantidad de azúcar o de mantequilla?**
- 7. ¿Te gustaría probar estas galletas?**

