

Galletas de mantequilla



Ingredientes:

250 g de harina

100 g de azúcar

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 huevo

1 cucharada de levadura en polvo

1 pizca de sal

En caso de querer hacerlas con chocolate: 100 g de chips de chocolate o chocolate de fundir troceado

Preparación:

En un bol, mezclamos la mantequilla, que hemos dejado que coja la temperatura ambiente, con el azúcar. Cuando tengamos bien integrados ambos ingredientes pasamos al siguiente punto.

Echamos el huevo en el bol y volvemos a mezclar.

Cuando tengamos todo bien mezclado procedemos a añadir la harina, tamizándola antes de echar al bol.

Amasamos todos los ingredientes de nuevo hasta crear una masa compacta y consistente.

Si queremos hacerlas con chips de chocolate, ahora sería el momento de añadir los chips o los trocitos de chocolate de fundir.

Galletas de mantequilla

También se puede hacer una parte con chocolate y otra sin ella, únicamente habría que separar la masa que se quiera que no tenga chocolate y mezclamos la que si se quiere.

Ahora hay que dejar reposar la masa por unos diez minutos en la nevera, por lo que se envuelve bien la masa en film y se mete en la nevera.

Una vez transcurridos los 10 minutos, sacamos la masa de la nevera y procedemos a darle forma, aquí se puede hacer como más os guste, darle forma con la mano para que queden galletas irregulares y la apariencia se más casera, o extender con un rodillo la masa y darle forma cortándola con un molde de formas. Ambas van a saber igual de ricas.

Una vez que le hemos dado forma a nuestra masa, sobre una bandeja de horno con papel de horno encima, ponemos nuestras galletas sin cocer.

Horneamos a 180°C durante 15 minutos. No os olvidéis de tener el horno precalentado.

Sacamos las galletas y dejamos que se enfríen a temperatura ambiente

¡Ya podemos disfrutar de nuestras deliciosas galletas de mantequilla!