

Butter cookies

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones
/ personas: 30 Porciones · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

100 gr	Azúcar glass
2 cucharada/s	Azúcar
200 gr	Harina repostería — tamizada
150 gr	Mantequilla — ablandada
2 cucharadita/s	Ralladura limón — muy fina
	Sal

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 180°.

Batir el azúcar glas con la mantequilla hasta obtener una crema. Añadir la harina poco a poco junto con la sal, batiendo hasta que se forme una masa espesa.

Hacer dos rollos redondos con la masa, como si fueran una morcilla, y cortar cada rollo en láminas de un poco más de medio centímetro de grosor.

Untar uno de los lados de la galleta en el azúcar granulado.

Colocar en la placa del horno forrada con papel parafinado y hornear durante aproximadamente 15-20 minutos, hasta que empiecen a tener un color ligeramente dorado.

Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente

Salen 30 piezas, sé le pueden añadir gotas de chocolate, almendras o guindas

Salen mejor en la th.