

Galletas Sin Gluten De La Abuela

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Sin gluten · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

375 gr	Mix Repostería de Schär
100 gr	Azúcar
200 gr	Mantequilla
2	Huevos
2 gr	Sal
	Limonas — (aroma)
	Vainilla — (aroma)

ELABORACIÓN

Tamizar la harina en un bol. Hacer un hueco en el medio y añadir el azúcar, los huevos, la mantequilla, la sal, los aromas y la ralladura de limón.

Mezclar todo. Luego, cubrir con un paño y enfriar en el frigorífico durante 1 hora.

Precalentar el horno a 200 °C.

Engrasar una bandeja de horno con aceite y espolvorear con harina.

Espolvorear la superficie de trabajo con harina. Estirar la masa con un rodillo y cortar dando la forma que queramos a las galletas.

Distribuir las galletas en la bandeja para hornear dejando suficiente espacio entre cada una y hornear en la zona central del horno durante unos 15 minutos.