

Galletas Shortbread

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

120 gr Mantequilla - salada bien fría

80 gr Azúcar

150 gr Harina repostería

40 gr Harina de arroz

0,50 ml Vainilla - (esencia)

1 Huevos - pequeño

Sal - (requieren un sabor dulce salado para que estén más ricas)

ELABORACIÓN

Esta receta se parece totalmente a las que me trajeron de Escocia unos amigos. Ha costado un par de pruebas, pero ha merecido la pena, nos encanta ese sabor dulce-salado tan especial!!

Precalentar el horno a 160°.

Poner en el vaso de la TH en este orden: las harinas, la mantequilla en trocitos pequeños, el azúcar, la sal, la vainilla y el huevo. Mezclar 15 segundos a velocidad 6 hasta que vea que está bien amasado.

Extienda la masa entre dos papeles vegetales en una plancha de 1 de grosor y hacer los cortes (7x 2,5) o hacer bolitas del tamaño de una nuez y aplastar o un círculo y cortar en porciones.

Hornear 20 minutos. Al salir del horno cortar de nuevo por las señales, picar con un tenedor y separar.

Guardar en una caja hermética en el frigorífico