

# GALLETAS DE MANTEQUILLA

## Ingredientes:

- Mantequilla, 130 gramos
- Harina, 1/4 de kilo (tamizarla)
- Azúcar, 90 gramos
- Un huevo grande
- Azúcar avainillado, una cucharada
- Chocolate para decorar



## Preparación:

1- Comenzamos poniendo el azúcar y la mantequilla en un bol, usamos unas varillas eléctricas para batirlos y formar una mezcla cremosa y homogénea.

2- Después vamos a ir agregando los huevos, la esencia de vainilla y continuamos batiendo durante un par de minutos para dejar todo bien mezclado.

3- Incorporamos la harina, te recomendamos tamizarla antes de echarla y además que la añadas poco a poco en vez de toda de una vez. Mientras vas echando la harina vas batiendo con las varillas, es la mejor forma de integrar la harina. Ahora la masa estará mucho más espesa, por lo que podemos usar las manos para amasar durante un par de minutos. Reserva en el frigorífico un buen rato.

4- Cuando la masa haya reposado un buen rato, espolvoreamos harina en una superficie lista en la cocina y vamos extendiendo la masa con la ayuda de un rodillo. Vamos trabajando la masa hasta dejarla con un grosor de medio centímetro más o menos.