

GALLETAS DE MANTEQUILLA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo en el refrigerador: 1 hora

Tiempo en el horno: 10 minutos

Salen 30 galletitas

Ingredientes

1 ½ tazas de harina para todo uso

½ taza de maicena

¼ cucharadita de sal

½ taza de azúcar pulverizada

1 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

1 cucharada de extracto de vainilla

Azúcar pulverizada, para decorar



Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, mezcla la harina, la maicena y la sal, mezcla bien y deja aparte.
2. En un recipiente grande, agrega la mantequilla y el azúcar pulverizada, mezclar a velocidad media hasta que esté clara y suave. Agregar la vainilla y mezclarla bien.
3. Agrega la mezcla de harina, maicena y sal, mezcla bien hasta que todo esté bien incorporado.
4. Dividir la masa en 2-3 partes iguales. Transfiere cada porción de masa en una envoltura plástica y enróllala hasta que tenga un ancho de 1 pulgada de diámetro ajusta bien cada extremo de la envoltura para que la masa quede bien protegida; refrigera durante al menos una hora o hasta que esté firme.
5. Precalienta el horno a 350 F (175 C) y prepara una bandeja con papel para hornear, dejar aparte.
6. Sacar la masa que tenías refrigerada y córtalas en pedacitos de ½ pulgada y colócalas en el molde que tenías preparado.
7. Hornear hasta que las galletas estén ligeramente doradas, alrededor de 8 a 10 minutos, retirar del horno y dejar enfriar completamente.
8. Cuando se hayan enfriado, agregale azúcar pulverizada y ya estarán listas para disfrutarlas.

Nota:

*Si no encuentras mantequilla sin sal, utiliza la que tienes y solamente reduce la cantidad de sal que le echas a la masa.

* Se mantendrán bien durante aproximadamente 2 semanas en un contenedor herméticamente cerrado.

www.unapizcadeluna.com