



45
MINUTOS



7
MINUTOS



40 A 50
GALLETAS

Ingredientes:

- 2/3 taza (151 gr.) de mantequilla amarilla, a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 taza de harina de trigo todo uso
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 3 /4 taza de azúcar granulada

Notas:

* Las galletas salen perfectas para disfrutar así, pero si quieres las puedes decorar, es algo totalmente opcional.

* Guardar las galletas en un recipiente herméticamente cerrado, para que siempre estén crujientes al comer.

GALLETAS DE AZÚCAR

Instrucciones:

1. En un recipiente grande, agregar la mantequilla y batir a velocidad media a alta durante 30 segundos. Agregar el azúcar, batir hasta que se mezclen, raspando los lados del recipiente de vez en cuando.
2. Añadir el huevo y la vainilla y batir hasta que se combinen.
3. Incorporar tanta harina, el polvo para hornear y la sal, batir hasta que se vaya formando una bola de masa, si no utilizar una cuchara de madera o espátula, y cuando esté lo más incorporada posible, tomala con la manos y forma una bola grande.
4. Dividir la masa en dos, envolver en papel plástico y refrigerar durante unos 30 minutos.
5. Calentar el horno a 375 F (190 C) y preparar dos moldes para hornear con papel pergamino.
6. Sobre una superficie ligeramente enharinada, estirar la masa con un rodillo, una mitad a la vez, hasta que tenga un espesor de 1/8 a 1/4 de pulgada.
7. Usando cortadores de galletas, cortar la masa en las formas deseadas y colocar las galletas a 1 pulgada de distancia en las bandejas para hornear preparadas, repetir con la masa restante.
8. Hornear durante unos 7 minutos o hasta que los bordes estén muy dorados. Dejar enfriar y si lo deseas, cubrir con el glaseado deseado y/o decorar con dulces decorativos. A disfrutar y ser feliz.