

Galletas de mantequilla



★★★★★ 4/5

71 votos

Añadir a Favoritos

Si necesitas unas galletas fáciles y rápidas para salir del apuro, entonces las galletas de mantequilla son para ti. Deliciosas, rápidas de hacer y muy fáciles, estas galletas son sumamente versátiles porque las puedes bañar en chocolate o glasear. ¡Las amamos!

PARA: 20 UNIDADES APROX. / PREPARACION: 75 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- ½ taza de mantequilla a temp. ambiente
- 1 ½ tazas de harina Selecta sin polvos de hornear
- 3 cdas. de azúcar blanca
- Una pizca de sal
- Chocolate

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Sin Polvos 3KG



PREPARACIÓN

01.

En un bol y con la ayuda de una batidor de varilla, bate la mantequilla junto con el azúcar.

02.

Luego incorpora la harina Selecta sin polvos de hornear y la pizca de sal. Mezcla bien con la manos hasta conseguir una masa lisa y sin grumos. Envuélvela en film plástico y déjala en el refrigerador durante 30 min.

03.

Forra la lata del horno con papel encerado o con un silpat.

04.

Forma pequeñas bolitas y aplástalas sobre la bandeja del horno.

05.

Hornea las galletas a 180°C durante 20 min.

06.

Una vez que estén frías decora con chocolate a gusto. Puedes bañar la mitad del círculo o hacer un corte, casi imperceptible, en la punta de una bolsa con cierre hermético, rellenarla con chocolate derretido y dibujar sobre ellas.

07.

Tip: el tiempo puede variar según el horno que ocupes, lo ideal es miraras cada cierto tiempo para que no se doren en exceso.