

Galletas mantecado



★★★★★ 4/5

7 votos

Añadir a Favoritos

¿Fanáticos de las galletas mantecado? O quizás las conocen como galletas de manteca, ¡da lo mismo! Hablamos del mismo sabor que a tanto nos conquista. Son súper fáciles de hacer, ¡atención!

PARA: 30 UNIDADES / PREPARACION: 30 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- 170 gr. de manteca derretida
- 70 gr. de azúcar flor
- 330 gr. de harina multigrano Selecta
- 1 yema
- ¼ taza de agua
- Azúcar flor para espolvorear



Calorías



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Multicereal



PREPARACIÓN

01.

Precalienta el horno a 180°C.

02.

Cieme el azúcar flor en un bol. Agrega la yema y mezcla bien. Luego, añade la harina, la manteca derretida y el agua de a poco, hasta obtener una masa lisa y homogénea.

03.

Estira la masa sobre el mesón, ayudándote con un poco de harina si es necesario. Da forma con un cortapasta o molde de galletas y lleva al horno por 10 minutos aprox. Espolvorea con abundante azúcar flor cuando estén tibias.