



GALLETAS DE MANTEQUILLA

Ingredientes

- 450 r harina flor blanca
- 200 g azúcar Flor
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 200 g mantequilla, blanda

Preparación

1. Batir la mantequilla con el azúcar flor hasta tener una mezcla cremosa.
2. Agregar los huevos y la vainilla, batir hasta integrar.
3. Agregar la harina flor blanca y mezclar hasta formar una masa.
4. Envolver en film plástico y refrigerar por al menos 4 horas.
5. Precalentar el horno a 180°C.
6. Estirar la masa en un mesón levemente enharinado. Cortar galletas con cortador de la forma que deseen y ponerlas sobre una bandeja de horno sobre papel mantequilla.
7. Hornear por 12 a 15 minutos, según sea el tamaño de las galletas, o hasta que los bordes comiencen a tomar color.
8. Dejar enfriar y luego desmoldar.