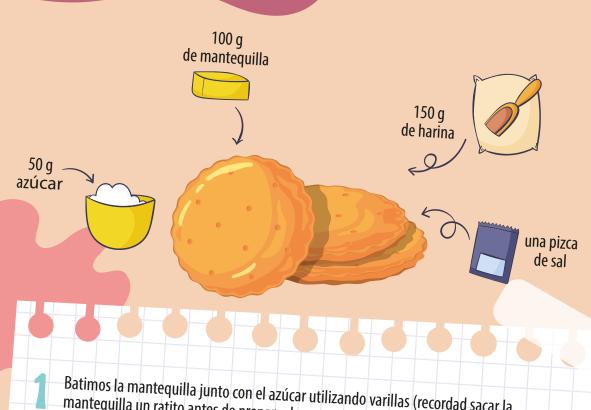
Galletas de mantequilla



Día de la Madre



- Batimos la mantequilla junto con el azúcar utilizando varillas (recordad sacar la mantequilla un ratito antes de preparar la receta para poder trabajarla mejor).
- Incorporamos la harina y una pizca de sal.
- Mezclamos bien con la manos hasta conseguir una masa sin grumos
- Envolvemos en papel film y ponemos en la nevera durante 30 minutos. Transcurrido el tiempo, formamos pequeñas bolitas y las disponemos sobre papel de hornear o una lámina de silicona sobre la bandeja de hornear.
- Con un tenedor marcamos el centro para dibujar unas bonitas rayas en las galletas. Colocamos en el horno a 180°C con calor arriba y abajo durante 20 minutos. El tiempo es orientativo, recordad estar atentos.
- Cuando lleguéis a los 15 minutos, tienen que estar doraditas pero no en exceso.