

# Galletas de Mantequilla

Galletas de mantequilla, no son de dieta pero son exquisitas.

## ingredientes

- 150 gr. de Azúcar
- 250 gr. de [Mantequilla](#)
- 350 gr. de Harina

## elaboración galletas de mantequilla

Fundir ligeramente la [mantequilla](#) y mezclarla con el azúcar.

Echar la harina y amasar con la espátula hasta que la masa coja consistencia.

Extenderla y cortar con la forma que queramos darle a la galleta, hay moldes si le quieres dar un acabado diferente, sino con una taza de café te puedes apañar.

Las pondremos encima de un papel de horno, separadas para que no se peguen unas a otras cuando se horneen, si pasase esto no pasa nada, tal como las sacas del horno les pasas un cuchillo entre ellas y cuando se enfríen y endurezcan estarán todas sueltas.

Hornearlas sobre un papel de horno a 180º durante 12-15 minutos. No dejéis que se tuesten demasiado porque quedarían muy duras.

Si no quieres extender la masa porque es relativamente dura, puedes hacer un cilindro envolviendo la masa en film de cocina, le damos forma de cilindro, quitamos el film y cortamos rodajas del cilindro de masa, no deben ser muy finas, déjalas aproximadamente de 1/2 cm.

Mi recomendación es hacerlas con mantequilla, hay otras

recetas que ponen menos mantequilla o la sustituyen por margarina pero ya no son lo mismo, yo las he probado pero no tienen nada que ver.

Las galletas de mantequilla son buenísimas y se acaban en un visto y no visto.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.