

## GALLETAS DE MANTEQUILLA

Betanzos, 29 de agosto de 2008

### Ingredientes para 25 a 30 galletas:

- 100 g de azúcar
- 300 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharadilla de levadura
- 1 chorrito de leche

### Procedimiento:

1. Elegir un recipiente en el que quepan todos los ingredientes y que permita su mezcla sin que salga por fuera (aspecto importante para no ensuciar mucho)
2. En dicho recipiente, mezclar el huevo con el azúcar
3. Añadir a la mezcla anterior la levadura y la harina. Homogeneizar
4. Derretir ligeramente la mantequilla y añadir a la mezcla anterior. Homogeneizar hasta que la toda la mezcla tenga el mismo color (el secreto está en amasar, amasar y, por último, seguir amasando)
5. Añadir un chorrito de leche para ligar. Amasar hasta conseguir una masa uniforme
6. Sugerencia de personalización de las galletas:  
Con este paso se persigue darle un toque diferente a las galletas y que no se queden en unas simples galletas de mantequilla caseras.

Lo más aconsejable desde el punto de vista de eficiencia energética (para aprovechar el calor residual del horno que se va a utilizar a posteriori) es hacer una buena remesa de galletas; por eso, para cada una de las personalizaciones que se deseen, lo mejor es repetir todos los pasos anteriores. Si no se tiene tiempo, o no se quieren tantas galletas, se puede dividir la mezcla obtenida en partes iguales en función de las personalizaciones que se decidan.

- Sabor a naranja: añadir a la mezcla el zumo de media naranja y ralladura de naranja al gusto. Homogeneizar.
  - Sabor a limón: añadir a la mezcla el zumo de medio limón y ralladura de limón al gusto. Homogeneizar.
  - Sabor a chocolate: añadir a la mezcla onzas de chocolate derretidas, al gusto. Homogeneizar.
7. Calentar el horno a 250 °
  8. Extender la masa sobre una superficie lisa y horizontal.
  9. Con un molde o un vaso de diámetro adecuado, marcar las galletas sobre la masa extendida
  10. Poner las galletas sobre una bandeja de horno e introducir en éste unos 10 min (en función del horno, el tiempo variará ligeramente; por lo tanto, vigilar hasta que la masa esté hecha)
  11. Repetir pasos de extendido, marcado y horneado hasta que se acabe la masa

Y ya están listas las galletas!! <sup>1</sup> , <sup>2</sup>

Sólo queda tomarlas solo o en muy buena compañía.

---

<sup>1</sup>Nota 1: evitar que durante la elaboración haya alguien por la cocina a quien le gusten estas galletas, porque se corre el riesgo de quedar sin ellas.

<sup>2</sup>Nota 2: dado que son galletas, y no otros dulces tipo rosquillas, cocadas,..., para conservarlas medianamente crujientes es extremadamente aconsejable mantenerlas tapadas o en un recipiente cerrado para evitar la oxidación prematura.