

Galetes de mantega casolanes



Una recepta molt senzilla per fer galetes casolanes. Fa molts anys que la tinc, me la va passar una amiga quan les nenes eren petites. M'ha fet il·lusió trobar-la; la donava per perduda.

Per 1 plàtera

Temps: 20 min

Ingredients:

- – 300 gr. de farina
- – 1 gema d'ou bullida
- – 1 gema d'ou crua
- – 150 gr. de mantega
- – 70 gr. de sucre



Elaboració:

PAS 1: Passar tots els ingredients per l'Iber Gourmet. Estirar la massa al taulell i passar-hi el corró, després posar-hi film transparent pel damunt per poder fer les figures amb un acabat més arrodonit. Si us hi fixeu, a la foto es veu una galeta arrodonida i l'altra amb els cantos rectes. És la diferència de fer-ho amb el film.

La massa sembla impossible d'amassar, però tú insisteix. S'amassa amb la mà i la mantega millor que sigui pomada. Al taulell hi poso paper de cuina, la pasta al damunt i llavors hi passo el corró, perquè després no costa gens treure les galetes.

Et diria que triéssis motllos senzills com ara cors, rodones i flors, però la pasta queda molt espesa i crec que funcionaria amb tots els motllos. Ben marcat, crec que sí.

Si no tens motlles de cuina, segur que en tens dels nens de fer plastilina, van bé i les figuretes tenen més fantasia.

PAS 2: Forneja fins que es comencin a fer rosses. Al meu forn les poso a 200º durant 10 min. Les treiem del forn i les espolsem amb una barreja de sucre glaç i canyella. Després amb una pala les passem a la plàtera.



Bon Profit!