

GALLETAS DE MANTEQUILLA

• INGREDIENTES

- 125 gr de mantequilla
- 50 gr azúcar glass.
- 1 clara de huevo.
- 100 gr almendra en polvo.
- 125 gr harina (se puede hacer con preparado para repostería Beiker, Schar, Adpan o cualquiera, y también con harina de arroz Nomen o maíz del Hipercor; en este caso quedan mejor textura si se añade ½ cucharadita de moka de bicarbonato, pero si no se echa, también queda bien).



• ELABORACIÓN

1. Calentar la mantequilla un poco, o si te acuerdas, sacarla del frigorífico 2 horas antes.
2. Mezclar con el azúcar glas.
3. Luego añadir la clara de huevo, mezclar hasta que quede una masa viscosa sin que se vea la clara.
4. Echar harina y almendra y amasar hasta que quede todo bien integrado.
5. Hacer las galletas con la manga pastelera con diferentes boquillas, sobre papel de horno.
6. Hornear a 180° hasta que los bordes estén dorados.