



RECETA:

## Galletas de manteiga

### INGREDIENTES:

125G DE MANTEIGA

1 OVO

UN POUCO DE SAL

225G DE FARIÑA

1 POUCO DE LÉVEDO

125G DE AZUCRE

RAIADURA DE LIMÓN

### PREPARACIÓN:

1. POÑEMOS A MANTEIGA A TEMPERATURA AMBIENTE.
2. NUN BOL, MESTURAMOS COA MANTEIGA TODOS OS INGREDIENTES AGÁS A FARIÑA. EMPREGAMOS UN GARFO.
3. CANDO ESTEAN TODOS INTEGRADOS, INCORPORAMOS A FARIÑA E REMEXEMOS. PODEMOS USAR AS MANS PARA IR DANDO CORPO A MASA.
4. FACEMOS UNHA BOLA E A TAPAMOS CON FILM. LEVAMOS Á NEVERA E DEIXAMOS POLO MENOS 1 HORA.
5. ESTIRAMOS A MASA CUN RODILLO E DAMOS FORMA CON CORTAPASTAS, TAPÓNS DE BOTELLAS, COITELO SEN PUNTA OU COAS MANS.
6. POÑEMOS NO FORNO 10 MINUTOS A 180°.
7. DECORAMOS AO NOSO GUSTO.