- GALLETAS DE VAINILLA -

INGREDIENTES

2 tazas de harina

1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso

100 g de mantequilla

1 pizca de sal

1 chorrito de Vainilla Molina

1 huevo

PROCEDIMIENTO

1. En un bol grande coloca el harina, el azúcar, la sal y la mantequilla

2. Bate un poco hasta mezclar bien y vierte el huevo en el centro de los ingredientes secos. Cuando esté toda la masa incorporada, échale un chorrito de Vainilla Molina y mezcla.

3. Transfiere la masa a un papel film y refrigera por 45 min a 1 hora.

4. Precalienta el horno a 180ºC.

5. Retira la masa del refrigerador y extiéndela en una superficie enharinada usando el rodillo. Usa cortadores en forma de corazón o la figura que más te guste de diferentes tamaños.

6. Coloca las galletas en una bandeja para hornear y cocina unos 15 min o hasta que las galletas estén doradas.

7. Deja enfriar las galletas sobre una rejilla.