



La mejor receta de galletas para usar con cortadores y decorar

Fiestas y ocasiones especiales, San Valentín, Navidad

Ingredientes

- 225 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 180 gramos (1 ½ tazas) de azúcar glass, tamizada
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de vainilla
- 400 gramos (3 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 5 gramos (1 cucharadita) de polvo para hornear o levadura química

Preparación

- Primero, preparar las galletas. Precalentar el horno a 185 grados centígrados. Preparar una bandeja de horno con papel de horno o un mat de silicona.
- Unir la mantequilla y el azúcar glass en un bowl apto para batidora. Batir a velocidad media hasta incorporar. Añadir el huevo y la vainilla y volver a batir hasta homogeneizar.
- Agregar la harina y el polvo de hornear y batir hasta tener una masa homogénea y sin grumos que se despegue de las paredes del bowl.
- Envolver en film y enfriar en la nevera por 10-15 minutos.
- Estirar la masa con un rodillo. Yo hago esto entre dos papeles de horno para que no se pegue al mesón ni al rodillo.
- Cortar con el cortador deseado y colocar en las bandejas previamente preparadas. Hornear por 6-9 minutos (dependiendo del tamaño de las galletas tardará más o menos). Dejar enfriar antes de quitar de la bandeja.
- Cuando se hayan enfriado por completo estarán listas para decorar o guardar. Mantener en un lugar fresco y seco (preferiblemente en un envase hermético)

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/23730>