



## Receta fácil de galletas de Pasta Seca, Pastas de Té, o Pastisetas

Navidad, Galletas, Recetas rápidas

### Ingredientes

- 200 gramos de mantequilla sin sal (o margarina)
- 1 huevo
- 110 gramos de azúcar
- 5 gramos (1 cucharadita) de vainilla
- 175 gramos de harina de trigo para todo uso
- 155 gramos de maicena o fécula de maíz
- \* Opcional: 150 gramos de chocolate derretido, mermelada de albaricoque o toppings de preferencia

### Preparación

- Unir la mantequilla con el huevo y batir a velocidad media - alta hasta incorporar.
- Agregar el azúcar y la vainilla a la mezcla anterior y batir de nuevo a velocidad media alta por aproximadamente 3-4 minutos, hasta tener una mezcla de un color amarillo claro
- Añadir la harina y la maicena, y batir de nuevo, esta vez a velocidad media - baja, hasta tener una masa completamente lisa y homogénea.
- Envolver la masa con film y llevar al congelador por 15-20 min
- Precalentar el horno a 200 grados centígrados. Preparar una bandeja con papel de horno o enharinada.
- Colocar la masa en una manga pastelera con la boquilla de preferencia y formar las galletas. Se le pueden agregar cerezas, mermelada o los toppings de preferencia antes de hornear.
- Hornear por 8-10 minutos, hasta que se vean doradas. Al sacar, dejar enfriar por completo y decorar o cubrir de la forma deseada. Mantener en un envase hermético y a temperatura ambiente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/15697>