



Galletas de mantequilla o Spritz Cookies

Por tipo de receta, Galletas, Por sabores

Ingredientes

- 312 g (2 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 2 g (1/2 cucharadita) de sal
- 226 g (1 taza) de mantequilla sin sal (o margarina sin sal para repostería)
- 170 g (3/4 taza) de azúcar pulverizada
- 1 huevo
- 2 tsp de extracto de vainilla o de almendras
- Opcional: azúcar de colores para decorar

Preparación

- Precalentar el horno a 200 grados centígrados.
- En un bowl pequeño, combinar la harina (previamente tamizada) y la sal. Apartar.
- En un bowl apto para batidora cremar la mantequilla y el azúcar a velocidad alta, por 5-7 minutos, hasta que se vea de un color amarillo claro y con una textura aireada.
- Añadir a la mezcla anterior el huevo y el extracto de vainilla o de almendras y volver a batir por 5-7 minutos.
- Sacar de la batidora e incorporar los ingredientes secos manualmente (con la ayuda de una espátula de goma o una cuchara de madera). Pueden usarse las manos para amasar hasta que se tenga una mezcla lisa y que no se pega a las manos.
- Llevar a la nevera por 5-10 minutos.
- Colocar la masa en un cookie press (o pistola de galletas) con la platina deseada y hacer formas encima de una bandeja apta para horno que esté fría. Si se va a decorar con azúcar de colores, colocar en este momento. Llevar de nuevo la bandeja a la nevera por 5 minutos.
- Hornear las galletas de 6-10 minutos (hasta que se vean doradas por los bordes). Pueden dejarse 1 minuto más si quieren galletas más tostadas. El tiempo puede variar en función del tamaño de las galletas.
- Transferir a una rejilla de enfriado. Dejar enfriar por completo y servir. Deben mantenerse en un envase hermético y en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1114>