

Galletas Simón Bolívar

INGREDIENTES PARA 40 GALLETAS APROX.

- 250 gramos de mantequilla
- 140 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 3 ml de vainilla líquida/ ½ cucharita de canela
- 1 pizca de sal/1 puntita pequeña cucharita postre
- 450 gramos de harina

DECORACIÓN:

- Pepitas de chocolate
- Lacasitos
- Fondant/pasta de azúcar

UTENSILIOS:

- Bol grande
- Paleta para remover
- Horno, bandeja de horno y Papel de horno
- Rodillo
- Cortadores

ELABORACIÓN:

En el bol mezclamos la mantequilla, lo más blandita posible, con el azúcar. Cuando esté bien mezclado le añadimos el huevo, despegando bien los bordes para que los ingredientes se integren bien. A continuación, añadimos la sal y vainilla y seguimos removiendo. Por último, añadimos la harina de golpe y removemos hasta que la masa no se pegue. Seguimos amasando hasta conseguir que toda la harina se disuelva. Precalentamos el horno a 200°C. La dejamos reposar en la nevera unos minutos para que la mantequilla endurezca un poco.

Colocamos el papel de horno la masa y encima otro papel de horno, para evitar que se pegue la masa al rodillo. La extendemos toda por igual para evitar que se queme o se quede cruda, cortamos con los cortadores, quitamos lo sobrante y mantenemos para volver a extender, las decoramos con las pepitas de chocolate o con lacasitos. Ponemos las galletas en la bandeja de horno sobre el papel de horno y colocamos en el horno unos 5-10 min. Según el grosor. El momento de sacarlas es cuando los bordes se empiezan a dorar ligeramente. Dejamos enfriar y.....¡A disfrutar!

Variante: Integrar a la masa pepitas de chocolate, antes de hornear